

Arroz con gulas

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

INGREDIENTES

0
4 taza/s Arroz
1 bandeja/s Gulas
200 gr Gambas - peladas
1 lata/s Pimiento de piquillo
10 cucharada/s Aceite oliva
3 dientes Ajos
Sal

ELABORACIÓN

Cocer el arroz en abundante agua con sal durante 18-20 minutos, escurrirlo y rehogarlo en cuatro cucharadas de aceite en las que se habrá frito un diente de ajo. Calentar el resto del aceite y freír los otros dos dientes de ajo en láminas, y antes de que se doren añadir las gambas, sazonarlas, saltearlas y reservarlas. En el mismo aceite rehogar los pimientos en tiras con su jugo, moviendo la sartén en vaivén para que ligue; añadir las gulas y las gambas, y dar un calentón rápido y servir con el arroz.