



# ARRÒS TRES DELÍCIES

## INGREDIENTS PER L'ARRÒS

- Arròs
- Aigua
- Sal

## ELABORACIÓ

- Posem aigua a bullir.
- Tirem l'arròs quan l'aigua faci bombolles i el deixem coure entre 15 i 20 minuts.
- El tastem vigilant de no cremar-nos, per saber si està al punt.
- El traem de l'olla i l'escorrem. Guardem per a després.

## ARRÒS TRES DELÍCIES

- Gambes pelades
- 2 Ous (per fer una truita)
- Pernil dolç
- Pèsols
- Pebrera (opcional)

## ELABORACIÓ

- Pelem unes gambes xicotetes i les fregim un poc.
- Fem una truita amb els ous. Quan estiga freda la tallem a trossets.
- Tallem el pernil dolç a tires xicotetes, afegim uns quants pèsols, i un poc de pebrera tallada a trossets. Ho remenem tot en una paella i afegim l'arròs, i les gambes.
- Barregem bé i servim! També podem posar-li amb un poc de salsa de soja.

I una vegada acabat l'arròs, qui s'anima a menjar-se'l amb bastonets xinesos? És difícil però segur que ho aconseguireu!