

## **ARROZ DE LA YAYA ELO**

### **1º PASO**

Ingredientes para un fumét: 250 gr. de gambas y 250 gr. de agua

Pele las gambas, reserve los cuerpos y ponga las cáscaras y el agua en el vaso.

Programar 5 minutos a temperatura 100, velocidad 4. Sacar y reservar. Lavar bien el vaso.

### **2 º PASO**

Ingredientes: 50 gr. de zumo de naranja, 50 gr. de zumo de limón, 600 gr. de agua, el liquido del fumet reservado, 4 dientes de ajo, 2 y  $\frac{1}{2}$  pastillas de caldo, 6 ramas de perejil, azafrán, 1 cayena (optativo).

Programar 2 minutos a velocidad máxima. Sacar y reservar.

### **3 º PASO**

Ingredientes : sofrito: 100 gr. de aceite, 100 gr. de pimiento verde, 100 gr. de pimiento rojo, 250 gr. de tomate natural triturado, 2 dientes de ajo.

Trocear de 6 a 8 segundos en velocidad 3 y medio. Programar con la mariposa en las cuchillas 5 minutos a 100º en velocidad 1.

### **4º PASO**

Ingredientes: 150 gr. de judías verdes congeladas troceadas, 150 gr. de alcachofas congeladas partidas en cuartos \*, 100 gr. de calamar partido en tiritas finas, 100 gr. aprox. de pechuga de pollo partida en trocitos.

Programar 7 minutos a 100º de temperatura en velocidad 1

### **5 º PASO**

Ingredientes : 350 gr. de arroz.

Programar 3 minutos a 100º en velocidad 1. Añada el liquido del paso 2 que teníamos reservado. Programar 12 minutos a 100º en velocidad 1. Cuando falten 5 minutos aumente la temperatura a Varoma.

Añadir, cuando termine, los cuerpos de las gambas reservados. Déjelo reposar en la máquina unos 2 ó 3 minutos. Sáquelo después a una fuente de servir amplia para que quede el arroz bien extendido y sirva.

### **NOTA**

Si ve que queda caldoso, no se preocupe, con los minutos de reposo el arroz absorbe el caldo y queda en su punto.

\*Si pone verduras frescas, pártalas finitas.