

**Libreta:** Arroces  
**Creado:** 24/03/2018 21:50  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/arroz-frito-tres-delicias.html>

---

## Arroz frito tres delicias

### INGREDIENTES

4 tazones de arroz cocido, suelto y frío  
100 gr. de gambas peladas y cocidas  
100 gr. de jamón York en trocitos  
1 filete de pollo troceado y cocido  
2 huevos batidos  
50 gr. de guisantes  
1 cebolleta con su tallo verde  
4 cucharadas de aceite de cacahuete  
Sal, pimienta y ajinomoto

### PREPARACIÓN

Calentar en una sartén el aceite, saltear la cebolleta picada con las gambas, el pollo y jamón York con un poco de sal y pimienta.

Echar los huevos batidos, pero sin saltearlos hasta que estén duros, entonces se echa el arroz cocido.

Echar una pizca de ajinomoto y los guisantes.

Se da vueltas y cuando esté hecho el arroz, servir.

### **Nota:**

Lava el arroz varias veces para que pierda parte del almidón y cuécelo con abundante agua. Así es como te quedará suelto.