Receta de Arroz con Tortilla

02 Mar 2017

Buenos día a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Arroz con Tortilla**, seguro que si la preparáis en casa vuestra familia quedará encantada, aparte de ser un plato muy vistoso, también quedarán sorprendidos por su rico sabor.

Ingredientes

- Arroz (300grs o más según comensales)
- Pechuga de pollo (200grs)
- Cebolla (una pequeña)
- Zanahoria (una mediana)
- Espárragos verdes (cuatro o cinco)
- Guisantes (30grs)
- Champiñón (medio bote laminados)
- Ketchup (seis cucharadas)
- Huevos (cuatro)
- Leche (30ml)
- Mantequilla (diez grs)
- Sal y Pimienta
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Cortar la cebolla, la zanahoria y los espárragos en trocitos
2. Partir el pollo en taquitos y reservar
3. Cocer el arroz en agua con un poco de sal y dejarlo al dente, apartar y dejar escurrir
4. En una sartén con un poco de aceite sofreír la carne y después añadir la cebolla, la zanahoria y los espárragos todo bien picadito, dejar unos minutos
5. Echar los guisantes y los champiñones y dejar unos minutos más
6. Añadir el ketchup y remover, espolvorear un poco de sal y pimienta
7. Echar el arroz y saltearlo con todos los demás ingredientes
8. Colocar en un plato formando un pequeño montículo
9. Batir le huevo y añadirle la leche y mezclarlo bien
10. Derretir la mantequilla en una sartén y echar el huevo con la leche bien batido, cuando esté cuajado doblarlo y darlo la vuelta
11. Colocar la tortilla encima del arroz y decorarlo con unos chorritos de ketchup a vuestro gusto y....buen

provecho!!!