



Ensalada de arroz con espárragos, guisantes, gambas, cebolla dulce y tortilla

Arroz Basmati 1 tazas por persona
Cebolla dulce
Gambas
Un manojo de espárragos
120 gr. Guisantes cocidos
2 Huevos
Aceite de oliva
Sal

Cocemos el arroz durante 15 minutos. Mientras se hace el arroz:

Asamos los espárragos y los cortamos.

Cortamos la cebolla en juliana o en trozos pequeños.

Freímos las gambas.

Si se parte de guisantes crudos (frescos o congelados) cocer en agua abundante y colar.

Hacemos las tortillas y las partimos.

Mezclamos el arroz con el resto de los ingredientes y cuando esté frío los metemos en la nevera.

Nosotros pasamos por agua el arroz cuando esta listo para que quede suelto.

Las cantidades son aproximadas ya que pensamos que depende del gusto de cada uno. Las medidas en nuestro caso son para 3 comensales.