# ARROZ AL CURRY CON GAMBAS. RECETA CHINA CON THERMOMIX

*Ingredientes del arroz al curry con gambas:*

- 200 gr. de arroz de grano redondo;
- 1200 ml. de agua;
- 25 gr. de curry en polvo (20gr. + 5 gr.);
- 50 gr. de guisantes congelados;
- 150 gr. de zanahorias cortadas en dados;
- 2 huevos;
- 70 gr. de cebolla;
- 1 cucharada de aceite vegetal;
- 100 gr. de gambas crudas peladas cortadas en 2 trozos;
- 30 gr. de piña fresca cortada en trozos;
- 1/2 cucharadita de sake (vino de arroz);
- 1 cucharadita de salsa de pescado;
- 1/2 cucharadita de sal

*Además necesitamos:*

- Papel de hornear

*Preparación del arroz al curry con gambas:*

**Paso 1.**

Ponemos el arroz en el cestillo y con sujetándolo con la muesca de la espátula lo lavamos bajo en grifo de agua fría. Dejamos escurrir.

**Paso 2.**

Ponemos el agua en el vaso junto con 20 gr. de curry. Introducimos el cestillo con el arroz y tapamos el vaso. Situamos el Varoma en su posición con los guisantes y la zanahoria dentro del recipiente Varoma. Forramos la bandeja del Varoma con papel de hornear mojado y estrujado y la colocamos en su posición y vertemos dentro los huevos ligeramente batidos.

**Paso 3.**

Tapamos el Varoma y programamos 18 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Retiramos el Varoma y reservamos. Con ayuda de la muesca de la espátula sacamos el cestillo y volcamos el arroz en una fuente. Lavamos el vaso y lo secamos bien.

**Paso 4.**

Ponemos en el vaso la cebolla y el aceite y troceamos 5 segundos, velocidad 5. Sofreímos 5 minutos, temperatura 120º, velocidad cuchara.

**Paso 5.**

Agregamos las gambas, la piña fresca, el curry restante (5 gr.), el vino de arroz, la salsa de pescado y la sal y sofreímos 6 minutos, temperatura 120º, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

**Paso 6.**

Vertemos el contenido del vaso sobre el arroz, añadimos las verduras y la tortilla cortada en tiras y mezclamos.