

## ARROZ CON GAMBAS EN SALSA

- 150gr de arroz
- 800ml de agua
- 1 pastilla de avecrem de pescado
- 2 zanahorias (80gr)
- 3 tomates
- 12 gambas
- 1 chupito de brandy
- Aceite, sal, cebolla y ajo.

En una olla con agua hirviendo, sal y un chorrito de aceite, echar el arroz 14 minutos y dejar reposar.

Pelar la zanahoria y los tomates, cortar todo en rodajas finas.

En una sartén pequeña dorar las gambas con sal y ajo. Reservar.

Calentar medio litro de agua y disolver la pastilla de avecrem.

En una sartén grande con un chirrín de aceite pochar la zanahoria y los tomates, el brandy, y el caldo. Dejar hervir 10min.

Pasar todo por la batidora.

Ecurrir el arroz si aun tuviese agua.

Meter las gambas en la salsa y el arroz, y dejamos a fuego lento unos minutos todo junto.

**Nota:** el tiempo del arroz depende de marca y tipo, leed el tiempo que pone en el paquete.