



# Timbales de arroz primavera.

Una receta bien fresca para estos días de calor!

## □ **Ingredientes:**

- 350 gr arroz
- 1 lata de arvejas
- 100 gr de chauchas hervidas y cortadas
- 2 corazones de alcaucil (opcional como decoración)
- 1 ramita de apio picada
- 1 cebolla picada en cubitos
- 2 zanahoria hervidas y cortadas en cubitos
- ½ puerro picado finamente
- 1 pimiento verde cortado en cubitos
- 1 ramita de perejil picado
- 3 cda de aceite de oliva
- Sal y pimienta a gusto

.

## □ **Preparación:**

1- Es muy fácil, primero cocinamos todos los ingredientes que llevan cocción (el arroz, las zanahorias y las chauchas ) mientras esos ingredientes se cocinan cortamos el resto, tenemos que tratar de cortarlos chiquitos para que nuestro timbal tenga armonía y se pueda armar fácilmente.

- 2- Una vez que tengamos todos nuestros ingredientes listos, los mezclamos en un recipiente.
- 3- Tomamos un molde circular y lo rellenamos, si el molde es de plástico, utilizar una servilleta con aceite para mojar los bordes para así poder desmoldarlo sin problemas.
- 4-Decoramos con perejil picado o cualquier otra especie que nos guste y a disfrutar!