



Arroz Oriental con Camarones y Verduras

Ingredientes (para 4 personas)

- 4 tazas de arroz Diana Premium cocinado
- 400 gr de camarones
- 4 cdas de salsa soya
- Sal y pimienta
- 3 cdas de aceite Diana ajo y cebolla
- 1 taza de arvejas cocinadas
- 1 taza de pimentón en julianas
- 1 zanahoria cortada en julianas
- 1 taza de raíces chinas
- 1 tallo de cebolla larga
- 1 cdita de jengibre
- 1 cda de ajonjolí
- 2 dientes de ajo
- 2 huevos



Preparación

1. Calienta 1 cda de aceite Diana ajo y cebolla
2. Agrega los camarones y saltea por un par de minutos
3. Espolvorea con pimienta, sal y después reservalos
4. Añade ½ crada más de aceite
5. Agrega los huevos
6. Cuando este seco dale vuelta
7. Enrolla la tortilla de huevo y córtala delgada
8. Corta la cebolla larga para sofreir
9. La parte verde de la cebolla larga reservalo para el final
10. Sofríe la cebolla, el diente de ajo y el jengibre
11. Agrega y saltea, la zanahoria, el pimentón y el arroz Diana Premium cocinado
12. Añade arvejas, camarones, las raíces, el huevo y la parte verde de la cebolla
13. Agrega un poco de ajonjolí
¡Sirve y disfruta!

Inspírate todos los días.
Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.