



Arroz al wok con jamón y huevo

Ingredientes

(para 4 personas)

Ingredientes:

- 3 tazas de arroz Diana Vitamor previamente cocido
- 10 guisantes
- 2 cucharadas de aceite Diana
- 3 huevos batidos
- 2 cucharadas de cebolla blanca finamente picada
- 1 cucharadita de jengibre finamente picado
- ½ cucharadita de limonaria finamente picada
- 3 tajadas de tocino crujiente picada
- 1 taza de jamón de cerdo cortado en cuadritos
- 3 cucharadas de caldo de pollo
- 3 cucharadas de salsa de soya
- 4 tomates cherry cortados en cuartos
- Sal al gusto



Preparación

Preparación:

- Corta los guisantes a lo largo y cocínalos por 3 minutos en una olla con abundante agua hirviendo. Escúrrelos y reservalos
- Calienta una cucharada de aceite Diana en un wok o sartén a fuego alto. Agrega los huevos batidos, revuelve y condimenta con sal
- Cuando el huevo cuaje y se forme una tortilla, retírala de la sartén, córtala en tiras y reservalo aparte
- Calienta el aceite restante en el wok a fuego alto. Añade la cebolla, el jengibre, la limonaria, la tocino y el jamón y saltea por 3 minutos
- Incorpora el arroz Diana Vitamor previamente cocinado, las tiras de tortilla, el caldo de pollo y la salsa de soya
- Revuelve y cocina por 3 minutos más o hasta que la preparación esté caliente
- Por último, incorpora los tomates cherry y sirve

¡Buen Provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.