



Arroz Al Wok

Ingredientes

(para 4 personas)

- 3 tazas de arroz Diana Premium previamente cocinado
- 1 pechuga de pollo cruda
- 200 gr de camarones
- 200 gr de lomo de res
- 3 cucharadas de raíces chinas
- 2 cucharadas de zanahoria rayada
- 3 cucharadas de repollo chino picado en tiras
- ¼ de taza de salsa de soya
- 1 cucharada de aceite de ajonjolí
- 2 cucharadas de salsa de ostras
- 1 cucharada de ajo picado
- 3 cucharadas de cilantro picado
- 1 cucharada de jengibre picado



Preparación

1. Calentar un wok a fuego alto y agregar el aceite.
2. Picar el lomo y la pechuga en cubos y saltear a fuego alto, intentando ahumar la preparación hasta que estén cocidos.
3. Agregar el ajo y el jengibre, y un poco más de aceite y saltear por 30 segundos, o hasta que empiecen a soltar su aroma
4. Agregar los camarones y saltearlos.
5. Agregar el arroz, y saltearlo a fuego alto por 2 minutos. Después, agregar la zanahoria y el repollo y seguir salteando.
6. Finalmente, agregar la salsa de soya y la de ostras y probar sazón
7. Retirar del fuego y agregar el aceite de ajonjolí y las raíces chinas.
8. Puedes servir inmediatamente.

¡Buen Provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.