



Arroz Frito Japonés

Ingredientes

(para 4 personas)

- 1 taza de Arroz Diana Vitamor
- 1 taza de trocitos de cerdo
- Aceite Diana con un toque de ajo y cebolla
- 1 cebolla
- ½ apio
- 1 pepino zucchini
- 1 pimenton
- 2 huevos crudos
- Salsa soya
- Sal y Pimienta al gusto.

Preparación

1. En una olla agrega el arroz Diana Vitamor y el agua. Cuando empiece a hervir tapa la olla, baja el fuego y dejalo cocinar por 20 minutos más o hasta que este listo.
2. Corta todas las verduras en cuadritos pequeños.
3. En un sartén dora la carne de cerdo y agrégale un poquito de salsa soya.
4. Agrega las verduras y déjalas dorar junto con la carne de cerdo.
5. Agrega el arroz Diana Vitamor, los huevos crudos y salsa soya.
6. Mezcla muy bien hasta que los huevos se sequen.
7. Sirvelo caliente en un recipiente.

¡Buen provecho!



Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.