



Arroz Tres Delicias Oriental

Ingredientes (para 4 personas)

- 200 gr Arroz Diana Vitamor
- Aceite Diana Ajo y Cebolla
- 2 huevos
- 1 zanahoria en trozos
- 1 taza de arverjas
- 150 gr de jamón
- Salsa soya
- Sal y Pimienta al gusto



Preparación

1. En una olla agrega el agua y el arroz Diana Vitamor. Cuando empiece a hervir tapa la olla, baja el fuego y deja cocinar por 20 minutos o hasta que esté a punto.
2. En otra olla agrega las arverjas y los trozos de zanahoria en agua.
3. Cocíalos por 10 minutos, retíralos del fuego, déjalos escurrir y reservalos.
4. En un sartén prepara una tortilla con los 2 huevos.
5. Cuando ya esté grande y delgada dejala enfriar por unos minutos.
6. En otro sartén grande agrega un poco de aceite Diana ajo y cebolla.
7. Agrega los trozos de jamón y déjalos dorar unos minutos,
8. Agrega el arroz, la zanahoria, las arverjas y la tortilla de huevo cortada en cuadritos.
9. Mezcla todos los ingredientes y agrega un poco de salsa de soya.
10. Sírvelo caliente en un recipiente.

¡Buen Provecho!

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