



Arroz con Fideos al Estilo Oriental

Ingredientes (para 4 personas)

- 3 tazas de arroz Diana Vitamor previamente cocido.
- 4 cucharadas de aceite Diana
- 1 taza de fideos
- 1 berenjena pequeña
- 1 cucharada de aceite de ajonjolí
- ½ taza de cebolla roja cortada en plumas
- 3 cucharadas de salsa de soya
- ¼ de taza de caldo de pollo
- Ají al gusto
- 4 cucharadas de cebollín finamente picado
- 5 cucharadas de pimentón picado
- 2 cucharadas de pistachos picados
- Sal y pimienta al gusto



Preparación

1. Calienta la mitad del aceite Diana en un sartén a fuego medio y sofríe los fideos hasta que doren.
2. Corta la berenjena en tajadas delgadas y condiméntalas con sal y pimienta.
3. Calienta una parrilla o sartén acanalada a fuego alto, úntala con el aceite Diana restante y asa las berenjenas por ambos lados hasta que estén tiernas y ligeramente doradas. Reserva.
4. Calienta el aceite de ajonjolí en un wok o sartén amplia y sofríe la cebolla por 2 minutos. Añade el arroz Diana Vitamor, la salsa de soya, el caldo y el ají al gusto.
5. Saltea por 3 minutos y luego incorpora el cebollín, el pimentón, los fideos, las berenjenas asadas y condimenta con sal al gusto.
6. Revuelve bien y calienta la preparación entre 3 y 5 minutos.
7. Sirve de inmediato y decora con los pistachos picados.

¡Buen provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.