



## Arroz con Lomo

### Ingredientes (para 4 personas)

- 3 tazas de arroz Diana Premium cocinado.
- 1 cucharada de Aceite Diana Premium
- 3 dientes ajos picados
- 1 cucharada de jengibre picado
- 1 cucharada de cilantro picado
- ½ taza de salsa de soja
- ½ taza de brotes de soja
- 1 libra de lomo de Res en tiras
- ½ cucharadita de ají
- ½ cucharadita de aceite de ajonjolí
- 1 taza de zanahoria en julianas
- 1 taza de tomate en plumas



### Preparación

1. En un sartén caliente, saltear el Lomo con aceite Diana Premium hasta dejarlo muy dorado por todos los lados
2. En ese mismo sartén, dorar el ajo y el Jengibre y después agregar el arroz Diana Premium.
3. Saltearlo por 2 minutos y agregar la salsa de soja. Saltea nuevamente por 2 minutos
4. Agrega el lomo y la cucharadita de ají. después el cilantro y los brotes de soja y saltear por 2 minutos más.
5. Finalmente agrega el aceite de ajonjolí y sirve caliente.

¡Buen Provecho!

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