



## Arroz con Fideos Oriental

### Ingredientes

(para 5 personas)

- 1 ½ Tazas de Arroz Diana con Fideos
- 3 tazas de agua
- 3 cucharadas de aceite Diana ajo y cebolla
- 1 taza de Arvejas Diana cocinadas
- ¼ taza de salsa soya
- 400 gr de carne pulpa de res o de cerdo cortada en julianas
- 1 zanahoria cortada en julianas
- 1 tallo de cebolla larga cortado tajadas en diagonal
- ½ pimentón rojo cortado en julianas
- ½ pimentón verde cortado en julianas
- 4 tajadas de jamón cortadas en cuadros
- 1 taza de raíces chinas

### Preparación

1. Cocina el arroz con fideos en el agua hirviendo con 1 cucharada de aceite, 1 cucharada de salsa soya y un poco de sal.
2. Cuando se haya evaporado todo el líquido baja el fuego, tapa y deja secar por aproximadamente 20 minutos o hasta que el arroz esté a punto.
3. En un sartén grande o un wok, sofríe la carne en 1 cucharada de aceite hasta que dore
4. Agrega 1 cucharada de salsa soya y retira del fuego
5. Pon otra cucharada de aceite y sofríe la zanahoria, los pimentones y la parte blanca de la cebolla (reserva la parte verde para decorar)
6. Sofríe por unos minutos y lleva los vegetales hacia el borde. Agrega el jamón, el arroz, la carne y las arvejas y empieza a mezclar todo.
7. Agrega el resto de la salsa soya y las raíces chinas y mezcla bien
8. Sirve el arroz con la parte verde de la cebolla por encima



**Inspírate todos los días.**

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.