



Arroz con vegetales con salsa oriental

Ingredientes (para 4 personas)

- 1 taza de arroz Diana Premium cocido
- 1/3 taza de arvejas cocidas
- 1/3 taza de brócoli cocido
- 1/3 taza de coliflor
- 1 cucharada de ajo picado
- 1/4 de taza de raíces chinas
- 5 cucharadas de salsa soja
- 1 cucharada de cilantro finamente picado
- 1 chorro de vinagre blanco
- 1 cucharadita de azúcar
- 1/2 pechuga de pollo cortado en cubos
- 1 cucharada de jengibre picado



Preparación

1. En una sartén caliente, saltea el arroz Diana Premium con los vegetales.
2. Agrega el ajo, sofríe por 30 segundos, agrega la salsa de soja el vinagre y el azúcar. Deja cocinar por 5 minutos.
3. Sofríe el pollo en cubos con aceite Diana Premium hasta que este dorado y mezcla todos los ingredientes.
4. Agrega el cilantro y las raíces chinas.
¡Sirve y disfruta!

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