

Arroz Frito (como en los chinos)



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Inma Garcia **Recetizador:** ARANZAZU SOTO



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Esta misma receta se puede hacer con pollo , solo hay que cambiar las gambas por pollo en trocitos pequeños

Ingredientes para 4 personas :

- Segun comensales de Arroz brillante o alguno que no se pase Brillante
- al gusto de Gambas peladas (yo uso las congeladas)
- 1 grandecita de cortada en taquitos pequeños
- para cuatro personas yo uso media cebolla mediana de Cebolla picada muy fino
- al gusto de Jamon york a taquitos
- 1 vasito de cafe de Vino blanco
- 1 chorreon de Salsa de soja
- 2 Huevos
- Aceite
- Sal

Preparación:

Paso 1

1 - cuece el arroz en agua y sal, le echas agua fría para que no se pegue y se quede suelto, lo escurres y lo dejas a parte.

Paso 2

En una saten honda (mejor un wok) echas un poquito de aceite de oliva y rehogas las gambas, cuando estén medio fritas, echas la zanahoria, y la cebolla y a fuego lento les vas dando una vueltecita, despues le agregas el vino blanco (medio vasito mas o menos los de cafe) y tres cucharadas soperas de salsa de soja y a fuego lento tambien que cueza hasta que se consuma el vino (todo no, hay que dejar un poquito de caldo para que el arroz se impregne).

Paso 3

Haz una tortilla francesa con los dos huevos y la desmenuzas en trozos pequeñitos, los echas a la sarten donde tenemos las gambas y las verduras, lo mezclas bien.

Paso 4

Por ultimo sazona el arroz y echalo en la sarten para mezclarlo con las verduras/gambas y refrielo bastante para que absorba el caldito del vino con el resto de ingredientes hasta que no quede caldo y el arroz este bien suelto.