

# Arroz Frito (como en los chinos)



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Inma Garcia **Recetizador:** manu



**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 escurre 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 sartén donde tenemos las gambas y las verduras, lo mezclamos bien.*

### **Paso 4**

*Por ultimo sazona el arroz y echalo en la sartén 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.*