

Arroz salteado chino

1kg arroz cocido frio
5 huevos
Aceite 1 taza
Sal
Azucar
Jengibre rallado 1 cuch
Ajo picado 2 cuch
150g zanahoria
150g morron
150g cebola
150 verdeo
150g choclo
150g arvejas.

- 1) Picar todos los vegetales bien chiquitos.
- 2) En una sartén colocar 1 taza de aceite, calentar y agregar los huevos batidos removiendo sin parar para formar hilos
- 3) Retirar. Colocar los vegetales, el jengibre y el ajo, e incorporar el arroz y el huevo, salteando hasta que caliente.

Como opcional, se puede preparar con pollo, panceta, camarones, cerdo ó lomo.