

Receta de Arroz Jazmín Con Piña

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de arroz, este arroz es típico de los países orientales y es un arroz muy aromático utilizado sobre todo en la cocina tailandesa, espero que os guste y lo preparéis en casa, resulta riquísimo.

Ingredientes

- Arroz largo jazmín, u otro largo si no tenéis este (una taza por persona)
- Huevos (dos o tres)
- Maíz (una lata pequeña)
- Piña natural de bote (unas tres o cuatro rodajas)
- Margarina
- Sal

Modo de Preparación

1. Poner el arroz a cocer en una cacerola con bastante agua y un poco de sal, cuando esté cocido, escurrir el agua y reservar
 2. Batir los huevos con un poco de sal y echarlos en un wok con un poco de margarina, remover como para hacer revuelto. Si no tenéis wok ,podéis hacerlo en una sartén honda
 3. Cuando el revuelto de huevos esté listo, echar el maíz y remover, después echar el arroz antes reservado
 4. Remover constantemente para mezclar bien los Ingredientes:
 5. Por último, añadir las rodajas de piña en trocitos junto con un poco del jugo de la lata, mezclar todo y dejar unos cinco minutos más antes de servir y.....buen provecho!!!
-