

Receta de Arroz Estilo Chino

16 Abr 2018



Buenos días a tod@s, para este lunes os dejo una receta que en casa preparamos muy a menudo, se trata de **un Arroz Estilo Chino**, os aconsejo que lo preparéis en casa porque quedaréis encantad@s y vuestra familia os pedirá que lo hagáis más veces.

Ingredientes

- Arroz largo (una taza por persona)
- Jamón serrano en taquitos (una bandeja)
- Pastilla de caldo (una)
- Sal
- Jamón york (cinco o seis lonchas)
- Pechuga de pavo (cuatro o cinco lonchas)
- Guisantes (un bote pequeño)
- Cebolla (media)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Aceite de oliva
- Huevos (tres o cuatro)

Modo de Preparación

1. Poner agua en una cacerola al fuego, echar el jamón serrano y la pastilla de caldo y cuando esté hirviendo, añadir el arroz
2. Dejar cocer hasta que quede un poco al dente, si lo hacéis en olla rápida, alrededor de un minuto y medio
3. Escurrir y pasar por agua fría, reservar para después
4. En una sartén poner un poco de aceite de oliva y refreír la cebolla y los ajos bien picaditos
5. Cortar el jamón york y la pechuga de pavo en tiritas y añadirlo a la sartén
6. Escurrir el caldo de los guisantes y echarlos a la sartén, remover bien todo y añadir el arroz ya escurrido
7. Remover bien todo para mezclar los ingredientes y poner un poco de sal
8. Batir los huevos y preparar una tortilla francesa, removiéndolo sin parar hasta que esté cuajado y después echarlo encima del arroz y mezclar
9. Podéis servirlo acompañado de una salsa agri dulce y....buen provecho!!!