

## Arroz con omelette

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

Mayonesa: 1 cda.

Aceite De Oliva: Cantidad deseada

Arroz japonés cocido: 250 g

Cebolla picada: 50 g Chorizo seco: 50 g Salsa de soja: 2 cdas.

Girgolas: 50 q

Sal: Cantidad deseada

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Sake: 2 cdas.

Berenjena chica: 1 Unidad

Cebolla de verdeo picada: 50 g

Huevos: 2 Unidades

Leche: 1 cda. Ajo: 1/2 Diente

# Preparación de la Receta

#### Para comenzar

### cortamos una berenjena en trozos irregulares de 2 cm y fre&iacute

- Mos en aceite caliente por 2 minutos.
- Luego, picamos el chorizo seco y cortamos las gírgolas en trozos de 1 cm
- Reservamos por separado.
- En una sartén caliente, con aceite de oliva, perfumamos con el diente de ajo rallado
- Incorporar la *cebolla* picada, la *cebolla* de verdeo picada, el chorizo reservado, las gírgolas y cocinamos durante 3 minutos.
- Agregamos el **arroz** japonés *cocido* y continuamos el salteado mezclando los ingredientes.
- Añadimos 2 cucharas grandes de sake, 2 de salsa de soja y salamos
- Mezclamos bien y llevamos a un plato.

### Para el arroz blanco japon&eacute

- S, llevamos a una olla con tapa 5 tazas de *arroz* koshihikari, 6 tazas de agua y llevamos a hervor.
- Bajamos el fuego al mínimo y cocinamos durante 15 minutos.
- Transcurrido ese tiempo, apagamos el fuego y dejamos reposar tapado durante 15 minutos más.

#### Para el omelette

### batimos 2 huevos y en una sart&eacute

- N con aceite de oliva cocinamos el omelette sin dejar que tome *color* y lo colocamos encima del *arroz* reservado.
- Sobre el omelette incorporamos las berenjenas fritas.
- Terminamos con la salsa sobre la preparación y decoramos con tomillo fresco.

#### Para la salsa

• Mezclamos 1 cucharada grande de leche, 1 de mayonesa y salamos.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/arroz-con-omelette