elGourmet

# Arroz Esmeralda

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Sal**: A gusto
**Arroz fortuna**: 300 g
**Cebolla de verdeo**: 1 Unidad
**Aceite Neutro**: 1 cda.
**Huevos**: 2 Unidades
**Azucar**: Una pizca
**Bokchoi**: 2 Unidades

## Preparación de la Receta

- Corte los bokchoi en juliana y condimente con sal.
- Pique la *cebolla* de verdeo.
- Lave el **arroz** y cocine en agua hirviendo durante 13 a 15 minutos.
- Bata los huevos con sal y el azúcar.
- En una sartén caliente con aceite vierta los huevos batidos y cocine hasta que dore.
- Dé vuelta y termine la cocción.
- Corte en tiras finas.
- Reserve.
- En una sartén caliente con aceite saltee la *cebolla* de verdeo.
- Incorpore el bokchoi y remueva.
- Añada el *arroz* frío, el *huevo* y mezcle bien.

### Presentación

- Sirva en bowl individuales.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/arroz-esmeralda**