

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>