elGourmet

Arroz Frito Chino

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Chorizo chino: 100 Gramos
Jengibre: 30 Gramos
Apio: 1 vara
Pimiento morrón rojo: 1/2 unidad
Zanahoria: 1/2 unidad
Arroz jazmín cocido: 2 Tazas
Flores de brócoli: 50 Gramos
Ketchup: 1/4 Taza
Pimiento morrón amarillo: 1/2 unidad
Salsa de soja: 1 Taza
Vinagre de Arroz: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar salsa de soja, *vinagre* de **arroz** y *ketchup*.
- Reservar.
- En sartén o wok *saltear* con aceite vegetal bien caliente chorizo chino en rodajas por 1 minuto.
- Agregar *jengibre* en *fetas* grandes, *ajo* fileteado y cocinar 1 minuto.
- Añadir pimientos, *apio*, *zanahoria*, *cebolla* de verdeo y *brócoli* (todo picado).
- Incorporar el *arroz*, 5 cucharadas de la salsa reservada y cocinar unos minutos hasta integrar.
- Terminar con la parte verde de la *cebolla* de verdeo finamente picada mezclar hasta calentar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arroz-frito-chino