Arroz Frito

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Arroz

Arroz blanco cocido: 300 grs
Chorizo chino: 100 grs
Dientes de ajo: 2 Unidades
Jengibre: 2 cdas
Zanahoria: 1 unidad

Tortilla de huevo

Cebolla de verdeo: 3 Unidades
Aceite Vegetal: c/n
Huevos: 3 Unidades
Salsa de soja: 2 cdas
Vinagre de Arroz: 2 cdas

Preparación de la Receta

Tortilla

- Batir los huevos con salsa de soya, *vinagre* de **arroz** y la parte verde de la *cebolla* de verdeo fileteada.
- Cocinar en una sartén con aceite por 2 minutos.

Arroz

- Sofreír en aceite caliente, el chorizo chino en rodajas, el *ajo* y el *jengibre* picados, la *zanahoria* cortada en cubitos y cocinar durante unos minutos.
- Verter el *arroz cocido*.
- Agregar la *calabaza*, el *apio* picado finamente, la *col* de napa fileteada, la *cebolla* morada picada.

- *Sazonar* con salsa soya, salsa *ketchup* y *vinagre* de *arroz*
- Integrar perfectamente.

Montaje

- Colocar la tortilla de *huevo* en la base de un bowl y disponer en el interior el *arroz* caliente, comprimir un poco y voltear sobre un platón.
- Decorar con hojas de *cilantro*

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