Sopa de arroz estilo chino



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salsa de soja: 2 cdas.
Arroz: 1 Taza
Caldo De Ave: 1 L
Ciboulette: A gusto
Guindillas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Hierva el **arroz** en abundante agua y luego escurra bien.
- Sobre una fuente apta para horno disponga el *arroz* compactándolo bien.
- Tueste en el horno caliente, retire y corte en trozos.
- Elimine las semillas de las guindillas y pique finamente.
- Lleve el caldo a ebullición.
- Agregue la salsa de soja, las guindillas y deje *hervir* unos minutos.

Presentación

- En el fondo de un plato hondo ponga trocitos de *arroz* tostado y complete con el caldo caliente.
- Termine con ciboullette cortado en bastones.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-arroz-estilo-chino