

Yakimeshi Wok & Roll

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite: c/n

Azúcar: c/n

Chauchas: 50 grs

Huevos: 3 Unidades

Sal: c/n

Arroz blanco japonés: 150 grs

Carre de cerdo: 250 grs

Cebolla blanca: 1/2 Unidad

Pimienta: c/n

Zanahoria: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Cortar la *zanahoria* y *chauchas* en *brunoise* o en pequeños cubitos de 3x3 mm.
- Picar la *cebolla* y reservar.
- Cortar el *carre de cerdo* en pequeños cubos de 1x1 cm de lado y reservar en un bol con un poco de aceite.
- Batir *huevos* y colocar en un wok caliente con un chorrito de aceite y cocinar como un *huevo* revuelto unos segundos
- Reservar.
- Colocar aceite en el wok bien caliente, *saltear* unos minutos la carne reservada y agregar *zanahoria* y *chauchas*, cocinar 2 minutos más.
- Añadir la *cebolla*, *saltear* otros 2 minutos e incorporar el *arroz cocido* salteando y separando los granos.
- *Condimentar* con sal, azúcar y pimienta a gusto.
- Se debe *saltear* constantemente hasta obtener el *arroz* bien desgranado.
- Por último agregamos el *huevo* y salteamos 1 minuto más y servir .

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/yakimeshi-wok-roll>