COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Arroz frito tres delicias paso a paso

Receta para 2 raciones

Preparación: 5 min
Total: 30 min
Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

- [ ] 200 gramos Arroz redondo
- [ ] 1 cdta Sal
- [ ] 50 gramos Gambas congeladas
- [ ] 40 gramos Guisantes
- [ ] 1 huevo Huevo
- [ ] Al gusto Salsa agridulce
- [ ] 2 cdas Aceite de oliva virgen extra

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, dejamos descongelar las gambas.

2. Cuando estén ya descongeladas, lavamos el arroz para quitarle el almidón.

3. Después, ponemos a hervir el arroz durante 20 minutos. Tiene que quedar al punto.

4. Mientras hierve el arroz doramos los guisantes y las gambas añadiendo 2 cdas de aceite a la sartén. Los cocinamos durante 5 minutos a fuego medio. En este caso, hemos utilizado una sartén Wok ya que para estos platos donde hay que saltear alimentos son ideales.

5. Después añadimos un huevo y con ayuda de unos palillos chinos/japoneses o de un utensilio que no ralle la base de Wok o sartén removemos para que queden revueltos y cocinados. Esto nos

llevará 1 minuto.

---

6. Una vez el arroz esté listo, lo colamos y lo añadimos escurrido al Wok. Salteamos para que se fría un poco. El punto perfecto es siempre nuestro gusto.

---

7. Servimos caliente, ¡y listo! Podemos acompañarlo de la salsa agridulce. ¡Qué aproveche!