

Arroz cantonese



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 5min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/arroz-cantonese>

Preparación

Hervir el arroz con 2 tazas de agua. Ponga a un lado cuando esté listo. Mientras tanto, preparar los otros ingredientes. Cortar el jamón cocido en cubos. Ponga a un lado. Saltear las arvejas en una sartén con aceite de oliva. Sazone con sal y pimienta. Ponga a un lado. Batir los huevos. Cocer en la misma sartén que usó para cocinar las arvejas. Déjelo plano durante la cocción y darlo vuelta para cocinarlos de los dos lado. Coloque en un plato y cortarlos en trozos. Ponga a un lado. En la misma sartén, o una más grande que puede acomodar todos los ingredientes, vierta un poco de aceite. Cuando se calienta, rehogar el arroz. Añadir los huevos, el jamón cocido y las arvejas. Exprima el jugo de medio limón. Ponga un poco de salsa de soja al gusto. Sazonar con sal si sigue siendo necesario. Fuente:

<http://www.apronandsneakers.com/>



Ingredientes

- 1 taza/s Arroz
- 1/2 Limón
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Aceite de oliva
- 200 gramo/s Jamón Cocido (un solo bloque)
- 3 Huevos
- 200 gramo/s Arveja
- 1 poco Salsa de soja

Categorías

Italiana, Reducida en calorías, Primavera, Verano, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Un pobre estudiante