

ARROZ ESTILO CHINO ✓
(Angélica Ng)

Ingredientes

Vegetales: Zanahorias, pimentones (cortar en cuadritos) sofreirlo en dos cucharadas de aceite.

Cebolla, repollo (picar) sofreirlo en 1 1/2 cucharadas de aceite.

Apio, frijoles nacidos (solamente picas el apio) sofreirlo en 2 cucharadas de aceite.

Nota: En una paila con el aceite bien caliente se echan los vegetales en el orden en que aparecen aquí, luego se les agrega un poquitito de sal y remoja, se tapa y baja la mecha. Esto debe tomar de 3 a 4 minutos. Las zanahorias puedes sancocharlas un poquito antes de cortar.

Cebollina: sólo se pica y se coloca encima del arroz cuando todos los ingredientes y el arroz han sido mezclados, se tapa la paila por menos de 5 minutos antes de servir. La cebollina no se frie.

Carne: Puedes usar carne o puerco ahumado (Kiener la vende) o puerco asado en cualquier restaurante chino. Partela en pedacitos y pasala unos minutos en aceite bien caliente, donde has sofreido unos ajos antes de echar la carne.

Arroz: Debes hacerlo bien bajo de sal, casi nada y una cucharadita de aceite (tenga mucho cuidado con la cantidad de aceite que usas, pues te puede quedar muy grasoso al mezclar el arroz con los vegetales).

Salsas: Para este arroz debes usar salsas chinas, la cual se venden en los restaurantes o supermercados chinos. Estas son: Salsa de mesa (ésta da el sabor a sal). Salsa de cocina (ésta da el color y sabor).

Procedimiento:

Para terminar mezclas el arroz con las salsas chinas al gusto y luego vas agregando los vegetales y la carne, lo dejas unos 5 minutos con la mecha baja, le pones la cebollina y déjalo unos minutos antes de servir.