

Arroz frito sencillo

Tiempo de preparación : 25 Minutos | Porciones: 6

Ingredientes

- 1 cucharada de aceite
- 1/2 taza de cebolla picada
- 1 diente de ajo, picado
- 3 tazas de chícharos y zanahorias descongelados
- 3 tazas de arroz cocido o que haya sobrado
- 1/4 de cucharadita sal
- 1 pizca de pimienta
- 4 huevos batidos
- 2 cucharadas de salsa de soya baja en sodio



Instrucciones:

1. En una sartén grande antiadherente, añade el aceite, el ajo y la cebolla.
2. Cocine por un minuto y añade los chícharos y las zanahorias a la sartén.
3. Agregue el arroz, la salsa de soya, la sal y la pimienta a la sartén y cocine a fuego medio hasta que los sabores se mezclen, alrededor de 5 a 10 minutos.
4. Mueva la mezcla de arroz a un lado de la sartén. Agregue los huevos a la parte vacía de la sartén y revuélvelos. Cuando estén completamente cocidos, mézclelos con la mezcla de arroz.
5. Sirva inmediatamente. Se puede servir con verduras y pollo, o con carne salteada.

