



## Arroz frito tipo oriental con verduras

Categoría: Plato Fuerte, Arroz, Vegetales

¡El estilo asiático de este platillo te fascinará!



Preparación  
**30 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 4 cdas de aceite vegetal
- 1 cda de jengibre picado
- 1 cda de ajo picado
- 6 cebolla de cambray en trozos
- 1 taza de arroz cocido al vapor
- 3 huevos batidos
- 1 lata de Pimiento Morrón en Tiras La Costeña®
- 1 can Ensalada Campesina La Costeña®
- 3 cdas de salsa de soya oscura
- Sal y pimienta al gusto
- 1 rabo de Cebolla de Cambray (picados)



### Preparación

1. Freír en el aceite; el jengibre, el ajo, la cebolla y el arroz.
2. Agregar el huevo, el pimiento morrón, la ensalada campesina, la salsa de soya, sazonar con sal y pimienta, cocinar hasta que el huevo esté cocido.
3. Servir caliente y acompañar de rabos de cebolla cambray.