

## **arroz cantonés**

### **Cocina Oriental**

Enviado por : che

Publicado el : : 2/4/2014 0:30:00

Como muchas de las recetas de arroces en la cocina china, ese arroz cantonés es un salteado que combina guisantes y jamón, junto al arroz.

Ingredientes para 4 personas

2 tazas de arroz

2 huevos

100 gr de jamón cocido o York

50 gr de guisantes

2 cebollinos

Aceite y sal

Preparación Lava bien el arroz en varias aguas hasta que no quede rastro de almidón. En una olla coloca el arroz junto con la misma cantidad de agua y llevar a ebullición, a olla tapada para que no se escape el vapor.

Cuece a fuego medio hasta que se consuma el agua, luego baja el fuego al mínimo, coloca una placa difusora encima y sobre ella la olla.

Mantén unos minutos hasta que el arroz esté cocido. Reserva. Bate los huevos y forma una tortilla muy delgada.

Córtarla a tiritas finas.

Quita la grasa al jamón y corta también en tiritas. Coloca aceite en una sartén grande y saltea el cebollino picado. Añade el arroz, las tiras de tortilla y jamón y los guisantes.

Sazona con sal y saltea unos instantes, removiendo constantemente. Sirve en la mesa caliente..