

1. Arroz Chino Isa



Duración
40 min



Web
TikTok



Dificultad
5 / 10



Raciones
2

Ingredientes

- 65 gr Zanahoria
- 1 lata maíz
- 2 huevos
- 150 gr arroz redondo
- Sal
- Pimienta
- 1 gr cebolla en polvo
- 12 gr de maicena
- 40 gr Miel
- 20 gr Vinagre
- 15 gr + 30 gr (bol) Salsa de soja
- 7 + 7 gr Ajo
- 40 gr Ketchup
- 150 gr Pollo
- Perejil
- Sésamo

Consejos:

Preparación

- 1.- Hervir arroz
- 2.- Pochar zanahoria y maíz. Apartar en la sartén y dejar media sartén vacía de cara a añadir el huevo en este paso. Mezclar, primero el huevo mismo y luego con todo lo demás.
- 3.- Añadir arroz hervido, sal, pimienta, perejil y salsa de soja.
- 4.- Marinar la pechuga en tacos con el ajo, cebolla en polvo y la maicena.
- 5.- En un bol, miel, vinagre, salsa de soja, ajo fresco y ketchup
- 6.- Freír pollo hasta hacer costra y añadir la salsa. Reducir.
- 7.- Emplatar y añadir perejil más sésamo