

Arroz al estilo chang con rollitos de primavera



Ingredientes:

- 2 Zanahorias muy picadas
- 2 Puerros muy picados
- 1 Cebollas fresca

Aceite oliva

Sal

Arroz previamente cocido

- 1 cucharada/s Salsa soja
- 2 cucharada/s Salsa agri dulce
- 1 Rollito de primavera frito

Elaboración:

Poner sobre la sartén con el fuego encendido un poco de aceite de oliva, cuando este caliente añadir las zanahorias y puerros muy picados

Una vez bien refrito, añadir el arroz el cual previamente se habrá cocido unos cinco minutos, poner la salsa de soja y la agri dulce poner la sal añadir el agua y dejar cocer.

Una vez tierno emplatar y decorar con un rollito de primavera cortado en trocitos.