

Arroz al estilo chang con rollitos de primavera

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Pastelero

INGREDIENTES

0

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 agridulce

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 agridulce poner la sal añadir el agua y dejar cocer.

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