

Arroz al estilo chang con rollitos de primavera

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

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.