



Arroz frito con cerdo marinado con tortilla, anacardos picados y chili rojo

Rápido **Picante opcional** • Huevos no incluidos

5



Lomo de cerdo



Salsa de soja



Arroz basmati



Chili rojo



Puerro



Anacardos

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, huevo, azúcar, agua, ajo.

Cocinando: 20 mins
Listo en: 25 mins



El arroz es uno de los ingredientes más versátiles que existen, siendo la base de platos muy diferentes en todo tipo de culturas. El arroz frito nació en China hace siglos y su textura y su sabor adictivo son el motivo por el que seguimos acudiendo a restaurantes asiáticos una y otra vez.

Antes de empezar

Planifica qué receta cocinarás primero según la caducidad de sus ingredientes y limpia las frutas y verduras. ¡No olvides lavarte las manos!

Utensilios necesarios:

Bol, colador, sartén grande, cazo con tapa, jarra medidora, sartén antiadherente, rallador fino.

Ingredientes

	2P	4P
Lomo de cerdo*	250 gramos	500 gramos
Salsa de soja 11 13	1 sobre	2 sobres
Arroz basmati	150 gramos	300 gramos
Chili rojo	½ unidad	1 unidad
Puerro	1 unidad	2 unidades
Anacardos 2	20 gramos	40 gramos
Huevo	2 unidades	4 unidades
Azúcar	1 cucharadita	2 cucharaditas
Agua	320 ml	640 ml
Ajo	1 unidad	2 unidades

*No incluido **Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	396 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3929/ 939	992/ 237
Grasas (g)	60,4	15,3
de las cuales saturadas (g)	14,8	3,7
Carbohidratos (g)	76,4	19,3
de los cuales azúcares (g)	5,1	1,3
Proteínas (g)	38,2	9,6
Sal (g)	2,6	0,7

Allergens

2) Frutos secos **11)** Soja **13)** Cereales que contienen gluten.

Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.

¡Recíclame!



Cocina el arroz

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Llena un cazo con el **agua** (ver cantidad en ingredientes), añade el **arroz** y **sal** al gusto y lleva a ebullición con el cazo tapado. Cuando hierva, baja a fuego medio-bajo y deja cocinar 11-13 min, removiendo ocasionalmente. Una vez cocinado, remueve el **arroz** para separar los granos y resérvalo en el cazo tapado.

CONSEJO: Antes de cocinar el arroz, lávalo para retirar el exceso de almidón y que los granos queden sueltos.



Prepara la tortilla

Mientras se cocina el **puerro**, bate el **huevo** (ver cantidad en ingredientes) en un bol y agrega una pizca de **sal**. En una sartén antiadherente, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Luego, agrega el **huevo** batido y extiéndelo por toda la superficie de la sartén. Cocina 1-2 min, hasta que la **tortilla** se cuaje. Luego, retira de la sartén y, cuando esté fría, corta la **tortilla** a tiras finas.



Marina el lomo

Pela y ralla el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Corta la mitad del **chili rojo** (doble para 4p) en rodajas. Corta el **lomo de cerdo** en tiras de 1-2 cm de grosor. En un bol, agrega el **lomo**, el **ajo**, **chili rojo** al gusto, la mitad de la **salsa de soja**, el **azúcar** (ver cantidad en ingredientes) y un chorrito de **aceite**. Mezcla y deja marinar 10-15 min.

RECUERDA: Utiliza guantes para manipular el chili y lávate las manos y los utensilios después.



Cocina el lomo

En la sartén antiadherente, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Luego, agrega el **lomo** marinado, **salpimenta** y cocina 2-3 min, removiendo ocasionalmente, hasta que se dore. Añade el **puerro**, la **salsa de soja** restante y el **arroz** cocido y saltea todo junto 1 min más, removiendo para integrar. Finalmente, agrega la **tortilla** a tiras y mezcla.



Saltea el puerro

Retira las raíces y el extremo verde del **puerro** y deséchalos. Córtales por la mitad a lo largo, luego, corta en medias lunas finas. En una sartén grande, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Luego, cocina el **puerro** 5-6 min, removiendo ocasionalmente, hasta que se ablande.

CONSEJO: Puedes utilizar aceite de semillas para que la receta tenga más sabor.



Emplata y disfruta

Con la base de un cazo, aplasta los **anacardos** en su propia bolsa para picarlos. Sirve el **arroz** con **cerdo** marinado y **tortilla** en platos y cubre con **anacardos** al gusto.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota, chef!
Tu opinión es nuestro
ingrediente secreto.

