



Arroz salteado con verduras al curry

Ingredientes - Para 2 persona(s)

- 2 Taza(s) de Arroz
- 1 Puñado(s) de *Guisante, congelado, crudo*
- 2 Cucharadita(s) de *Curry*
- 1 Puñado(s) de *Col China*
- 1/4 Ud. de *Pimiento rojo, crudo*
- 1 Puñado(s) de *Brotos de soja*
- 1 Ud. de *Cebolla tierna*
- 1 Ud. de *Ajo tierno*
- *Jengibre*
- *Aceite de sésamo*
- *Salsa de soja*
- *Sake*

Preparación

Paso 1 - Cortar las verduras

Cortamos la cebolla, la col y el ajo tierno en juliana. El jengibre y el pimiento a trocitos pequeñitos. No he puesto la cantidad de jengibre, pero ya veis en la foto que pongo poquito para que no predomine demasiado.

Paso 2 - Hacer el arroz y los guisantes

Yo he utilizado un aparato para cocinar el arroz y los guisantes al vapor, es muy típico en cualquier hogar asiático. El arroz cocido al vapor tiene una textura perfecta para hacer salteados. Sino disponemos de una maquina de cocer al vapor el arroz, lo podemos hervir unos 15 minutos con agua y sal junto con los guisantes.

Paso 3 - Saltear las verduras

En un wok (o una sartén si no disponemos de wok) añadimos un chorrito de aceite de sésamo. Cuando este caliente añadimos la cebolla y el ajo. Casi al momento añadimos dos cucharaditas de curry. Damos dos vueltas con una pala y añadimos el resto de verduras, un chorrito de salsa de soja y otro de sake. Dejaremos las verduras al dente.

Paso 4 - Saltear el arroz

Una vez las verduras están salteadas y el arroz ya esta hecho, lo añadiremos al mismo wok donde hemos hecho las verduras, lo saltearemos y mezclaremos un poquito. Y esto es todo, que aproveche!!