Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Arroz asiático con huevos

15min · 6 raciones · 332 kcal

Ingredientes

- **250gr** de jamón cocido (se puede usar bacon también)
- **150gr** de cebolla en brunoise
- **150gr** de zanahorias en brunoise
- **3** huevos
- **1 cucharadita** de sal
- **2** - 3 dientes de ajo
- **350gr** de arroz basmati
- Aove
- **1 cucharada** de sal
- **1000gr** de agua

POR RACIÓN

Proteínas	**16 g**
Grasas	**6,8 g**
Hidratos	**51 g**
Fibra	**2 g**

Elaboración

1. Cortamos el jamón cocido en dados y doramos en una sartén con un chorrito de aove, reservamos.
2. En la misma sartén con un poquito más de aove, hacemos los huevos revueltos, reservamos.
3. Continuamos cocinando en la misma sartén la cebolla junto con la zanahoria a fuego medio-alto.
4. Mientras se cocina la verdura, en una cacerola ponemos el agua, la sal, los ajos, un chorrito de aove y ponemos a hervir el arroz unos 12-15 min.
5. Una vez tenemos lista la verdura y el arroz, retiramos el agua del arroz y mezclamos todos los ingredientes en un bol grande, la verdura, el arroz, los huevos revueltos y el jamón cocido, listo para servir!

RECOMENDACIONES

Podemos acompañarlo con un poco de salsa de soja.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya