Rico Bite

Ingredientes

- 1 TAZA DE AGUA
- 1 CDA DE ACEITE
- 1 CDA DE SAL
- 1 TAZA DE ARROZ RICO® GRANO MEDIANO
- DEJA COCER POR 15-17 MINUTOS
- 1/2 TAZA DE PEPPER STEAK PICADO EN CUBITOS
- 1 CDTA DE SAL
- SALTEA POR 6 MINUTOS
- 1/4 TAZA DE BRÓCOLI PICADO
- 1 CDTA DE AJO PICADO
- 1 CDTA DE GENGIBRE
- 1 CDA DE MIEL
- 1 TAZA DE SALSA SOYA
- INCORPORA EL PEPPER STEAK
- 1/2 TAZA DE AZÚCAR MORENA
- 1 CDTA DE MAICENA CON AGUA
- USA UN MOLDE Y ENVOLTURA DE PLÁSTICO
- PARA DARLE FORMA DE CANASTA AL ARROZ
- AÑADE EL PEPPER STEAK Y COMIENZA A SELLAR
- EL ARROZ APRETANDOLO CON LA ENVOLTURA DE PLÁSTICO
- EMPANA LAS BOLITAS EN HARINA DE TRIGO
- Y FRÍE POR 2 MINUTOS HASTA DORARLAS