Rico Receta: Arroz Rico Cantone?s

Ingredientes

- 1 oz aceite de ajonjolí
- 2 huevos batidos
- 2 oz zanahoria en cuadritos
- 2 oz pimiento rojo en cuadritos
- 4 oz guisantes dulces
- 6 oz de Camarones crudos
- 3 oz de Jamón cocido
- 3 tazas de ArrozRico Jazmine cocido
- 2 oz salsa soya
- 1 oz cebollín copiado

Procedimiento

1. Calentar un sartén a fuego mediano, le colocamos 1/2 oz aceite de ajonjolí y cocinamos los huevos batidos y lo dejamos reposando. Luego colocamos 1/2 oz aceite de ajonjolí y vamos incorporando los vegetales y cocinamos por 2 minutos. Le agregamos los camarones y cocinamos por 4 minutos y le añadimos el jamón y el huevo batido cocinamos por 1 minuto más. Por último le colocamos el arroz y la salsa de soya. Cuando todo esté bien mezclado ya estará listo. Decoramos con cebollines. ?