

PLATO DE FONDO

ARROZ CON SALCHICHAS



Ingredientes:

- Aceite de oliva
- 5 huevos
- 3 cebollines con lo verde incluido
- 2 zanahorias
- Champiñones
- Salchichas
- 3 o 4 tazas de arroz cocido

Preparación

- En un sartén grande, poner aceite de oliva y cocinar a fuego fuerte 5 huevos. Con una espátula raspar el fondo para desarmar los huevos, cuando están listos retirar y reservar en un bowl.
- Poner un poco de aceite en el mismo sartén y agregar 3 cebollines con lo verde incluido, cortados en diagonal, +2 zanahorias, cortadas en bastones.
- Saltear a fuego fuerte por 2 minutos, retirarte del fuego y reservar en el mismo Bowl que los huevos.
- En el mismo sartén dorar los champiñones hasta que estén dorados y reservar en el mismo bowl.



- Poner un poco más de aceite oliva y agregar las salchichas cortadas en láminas, cocinar hasta dorar y cuando estén de lindo color, agregar el huevo y las verduras + 3 o 4 tazas de arroz cocido, mezclar todo suavemente para no moler el arroz y agregar 1/3 taza de soya (puede ser más, si te gusta, pero ojo que no quede salado) y ya está listo el arroz frito para disfrutarlo.
- Puedes espolvorear cibulette picado para servir.

