

Nasi goreng con pollo, huevo y salsa de soja dulce

Tiempo total **30 Mins.** **15 Mins.** Tiempo de preparación **15 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2.475 kJ / 590 Kcal

Grasas: **15,2 g** Proteínas: **39,9 g**
Carbohidratos: **68,6 g**

INGREDIENTES

4 porciones

250 g de arroz jazmín
400 g de filete de pechuga de pollo
2 zanahorias
2 pimientos rojos
1 cebolla morada
2 dientes de ajo
2 Kikkoman aceite de
cucharadas Sésamo Toastado
200 g de guisantes congelados
90 ml Kikkoman Salsa de Soja dulce
4 huevos
1 cucharada de aceite vegetal
Sal (al gusto)
Pimienta negra recién molida (al gusto)
2 de zumo de lima
cucharadas
Para decorar:
6 tomates cherry (opcional)
1 puñado manojo de cebolleta (opcional)

PREPARACIÓN

Pasos 1

250 g de arroz jazmín - **400 g** de filete de pechuga de pollo - **2** zanahorias - **2** pimientos rojos - **1** cebolla morada - **2** dientes de ajo
Cueza el arroz según las indicaciones del paquete y resérvelo. Corte la pechuga de pollo en tiras. Pele las zanahorias y córtelas en juliana fina. Trocee los pimientos rojos y pique finamente la cebolla y los dientes de ajo.

Pasos 2

2 cucharadas Kikkoman aceite de Sésamo
Toastado **200 g** de guisantes congelados - **90 ml** Kikkoman Salsa de Soja dulce
En una sartén grande o un wok, caliente el Aceite de Sésamo Tostado Kikkoman y saltee las tiras de pollo hasta que estén doradas. Incorpore las zanahorias, los pimientos, la cebolla y el ajo, y cocine todo durante unos 5 minutos. Añada los guisantes, el arroz cocido y la Salsa para arroz Kikkoman, y saltee durante 3 minutos más, sin dejar de remover.

Pasos 3

4 huevos - **1 cucharada** de aceite vegetal - Sal (al gusto) - Pimienta negra recién molida (al gusto) - **2** **cucharadas** de zumo de lima - **6** tomates cherry (opcional) - **1 puñado** de cebolleta (opcional)
En una sartén aparte, fría los huevos en aceite vegetal caliente y aderece con sal y pimienta al gusto. Sazone el nasi goreng con un poco más de pimienta y el zumo de lima. Sirva el arroz acompañado de los huevos fritos por encima. Si lo desea, decore con los tomates cherry cortados en cuartos y tiras finas de cebolleta.

