KIKKOMAN

Arroz frito con huevo picante, verduras y harissa

Tiempo total **25 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación **15 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2.428 kJ / 580 Kcal

Grasas: **14 g** Proteínas: **21 g**
Carbohidratos: **90 g**

INGREDIENTES

2 porciones

450 g	de arroz precocido
1	cebolla
3	de ajo
3 cm	de jengibre fresco
1	zanahoria
100 g	de brécol
0,5	pimiento rojo
0,5 manojo	de cebolletas
100 g	de guisantes verdes congelados
1 cucharadita	de pasta harissa
150 ml	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
2	huevos
	Aceite para cocinar (por ejemplo, de colza)

Guarnición:

0,5	limón o lima (cortado en rodajas)

PREPARACIÓN

Pasos 1

Corte la cebolla en tiras finas. Trocee el ajo y pique finamente o ralle el jengibre. 3. Pele la zanahoria y córtela en dados o cerillas. 3. Parta el brécol en ramilletes pequeños. Corte el pimiento en dados. Pique la cebolleta. Enjuague los guisantes verdes congelados con agua tibia para descongelarlos.

Pasos 2

Caliente el wok y agregue un poco de aceite. Añada la cebolla cortada, el ajo y el jengibre. Saltee brevemente hasta que desprendan aroma. Añada todas las verduras excepto las cebolletas y saltéelas durante 1 minuto. Casque los huevos y sofríalos hasta que estén completamente cocidos. Añada el arroz y mezcle bien. Por último, vierta la Salsa de Soja Kikkoman, la pasta de harissa y la cebolleta. Mezcle bien y sirva.

Pasos 3

Sirva con una rodaja de limón o lima.