

ARROZ FRITO CASERO (FRIED RICE)

Tiempo de preparación 5 minutos

Tiempo de cocción 10 minutos

Sirve para 4 a 6 personas

Ingredientes

- 3 cucharadas de mantequilla, divididas
- 3 huevos batidos
- 2 zanahorias medianas, peladas y cortadas en cubitos
- 1 cebolla blanca pequeña, cortada en pedazos pequeños
- ½ taza de guisantes congelados
- 3 dientes de ajo picados
- sal y pimienta negra
- 4 tazas de arroz cocido y enfriado *
- 3 cebollas verdes, en rodajas finas
- ¼ taza de salsa de soya o más de acuerdo a tu gusto
- 2 cucharaditas de salsa de ostras (opcional)*
- 1 cucharadita de aceite de sésamo tostado



Instrucciones:

1. Calentar ½ cucharada de mantequilla en una sartén grande, a fuego medio-alto hasta que se derrita. Agrega el huevo y cocinar hasta que esté cocinando, revolviendo ocasionalmente. No lo piques tanto para que queden pedazos grandes. Retirar el huevo y transferirlo a un plato aparte.
2. En la misma sartén, agrega 1 cucharada adicional de mantequilla, calentar hasta que se derrita; agrega las zanahorias, la cebolla, los guisantes y el ajo, y sazonar con una pizca generosa de sal y pimienta. Saltear durante unos 5 minutos o hasta que la cebolla y las zanahorias estén blandas.
3. Aumenta el fuego a alto, agregar la 1 ½ cucharada de mantequilla restante y revolver hasta que se derrita, inmediatamente agrega el arroz, las cebollas verdes, la salsa de soja y la salsa de ostras (si la usas) y revolver hasta que se combinen.
4. Continúa salteando durante 3 minutos más para freír el arroz, revolviendo ocasionalmente. (Me gusta dejar que el arroz repose un poco entre revueltas para que quede crujiente en el fondo). Luego agrega los huevos y revolvé para combinar.

5. Retira del fuego y agrega el aceite de sésamo hasta que se combinen. Probar y sazonar con salsa de soya adicional, si es necesario.

6. Sirve inmediatamente o refrigera en un recipiente sellado hasta por 3 días.

Notas:

*El arroz lo hago temprano, y lo dejé helar totalmente y es básico refrigerarlo al menos 30 minutos; si tienes arroz que te haya sobrado de otro día y esté refrigerado, mejor aún para este arroz. Arroz tibio o caliente no es la mejor opción, porque hará que tu "fried rice" quede masoso y pegajoso.

*Si quieres puedes agregar, pollo o camarones o res, solamente lo tienes que cocinar antes del huevo, y luego lo incorporas cuando agregas nuevamente el huevo al arroz, según las instrucciones.

*Puedes utilizar arroz integral o inclusive quinoa, solamente sustituir el arroz por la quinoa, siguiendo el mismo procedimiento, y que la quinoa esté helada.

*La salsa de ostras, es opcional, si no la usas, agrega más salsa soya y probar de sal y pimienta. Esta salsa la venden en las tiendas de productos asiáticos.