



ARROZ FRITO CON SALMÓN

Instrucciones:

1. Calentar el aceite a fuego medio-alto, añadir el salmón, cocinar por 2 minutos y voltearlo, cocinar durante otros 2 minutos.
2. Bajar el fuego a bajo, desmenuzar el salmón y añadir cebolla, zanahoria y ajo, sal y pimienta al gusto, cocinar durante aproximadamente un minuto.
3. Hacer un hueco en el lado o en el centro de la sartén y añadir los huevos, revolverlos y cocinarlos, sin picarlos mucho.
4. Incorporar el arroz y la salsa y la miel, cocinar a fuego alto durante 1-2 minutos. Agregar las cebolletas verdes y listo para disfrutar y ser feliz.



6 A 8
PORCIONES

Ingredientes:

- 450 gr. (1 lb.) de filete de salmón, sin piel
- Sal y pimienta negra al gusto
- 2 cucharadas de aceite
- 1 cebolla blanca pequeña, picada
- ½ taza de zanahoria, cortada en cubitos
- 1 cucharada de ajo picado
- 3 huevos
- 4 tazas de arroz, del día anterior
- 4 cucharadas de salsa de soja
- 2 cucharadas de miel
- ½ taza de cebolleta (parte verde) picada

Notas:

*Lo ideal es utilizar arroz cocido que haya sobrado y se haya enfriado; puedes prepararlo con antelación y guardarlo en el refrigerador hasta que esté bien frío. Usar los dedos humedecidos para separar los granos de arroz.