



ARROZ 3 DELICIAS (1,5P-4HC-2G)

Arroz salteado al estilo "3 delicias" de los restaurantes chinos, pero sin glutamato monosódico :)

 30 minutos

 1 porción

INGREDIENTES

- 110 gramos de arroz blanco, crudo
- 1/2 unidad mediana de cebolla (70 g)
- 1 diente de ajo (4 g)
- 1 unidad pequeña de zanahoria, cruda (45 g)
- 100 gramos de jamón cocido, extra
- 1/2 lata pequeña de guisantes en conserva (60 g)
- 1.5 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra (14 g)
- 2 cucharadas soperas de salsa de soja (26 g) [opcional]
- 1 unidad mediana de huevo de gallina, entero, crudo (50 g)

MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º Recomendación: Lo mejor para estas recetas es usar arroz basmati o largo, pues si no, puede quedar muy glutinoso por el almidón del arroz.
- 2º Cortamos las verduras en cubitos y el jamón cocido también
- 3º Sofreímos las verduras hasta que estén blandas y añadimos el jamón. Cocinamos hasta que se dore.
- 4º En la misma sartén cascamos un huevo y dejamos que se cocine removiendo un poco hasta conseguir trozos pequeños.
- 5º Mezclamos todo y añadimos el arroz cocido.
- 6º Luego añadimos la salsa de soja al gusto y mezclamos hasta que se reparta bien.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN (460 g)	% DDR
ENERGÍA	167 kcal	766 kcal	38 %
PROTEÍNA	8 g	39 g	78 %
H. CARBONO	22 g	99 g	38 %
AZÚCARES	1 g	4 g	5 %
GRASA	5 g	23 g	33 %
GRASAS SATURADAS	1 g	5 g	24 %
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	6 g	25 %
SODIO	550 mg	2528 mg	105 %