

Arròs xinès

Ingredients:

- 400g d'arròs.
- 100g de pernil dolç.
- 200g de cues de gambes cuites.
- 50g de pèsols bullits.
- Una truita francesa.

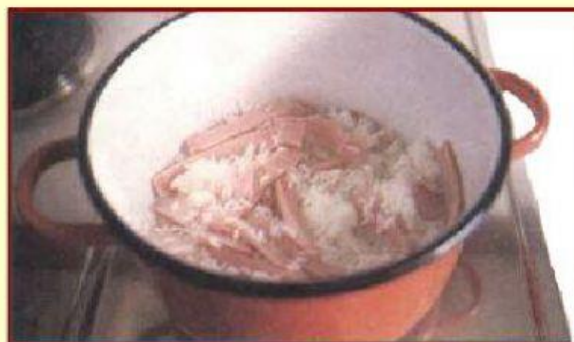
Uneix amb fletxes cada part del text amb la seva foto i tindràs una recepta xinesa.



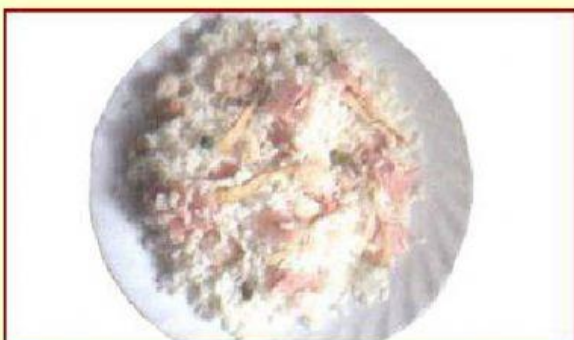
Quan estigui bullit, es deixa escórrer i es posa en un plat.



A continuació, s'hi poen les gambes i els pèsols. I, finalment, es decora el plat amb els trossets de truita.



Es posa l'arròs a bullir durant 15 minuts en una olla amb aigua abundant i sal.



Es fregeix una mica de pernil dolç en una cassola gran. Tot seguit, s'hi afegeix l'arròs i es remena durant 5 minuts.