



🏠 Archivo de recetas > Recetas Asiáticas

SAY **"MMM, YES"** TO  
AMERICA'S MOST POPULAR MEAL KIT



**\$30 OFF**

INCLUDING  
FREE SHIPPING  
ON YOUR FIRST BOX



## Donburi de brócoli y zanahoria con huevo frito

sobre arroz de lima y cebollín con rábanos en escabeche y semillas de sésamo

VER NUESTROS PLANES

Tazón de cereales, amantes, ¡regocíjense! Esta semana, servimos donburi, un plato de tazón de arroz japonés que se puede personalizar infinitamente con diferentes proteínas, verduras y salsas. Esta versión pone capas de arroz con cebolleta y lima humeante con brócoli picante y cintas de zanahoria, además de huevos perfectamente fritos. Adorne con rábanos picantes en escabeche y semillas de sésamo de nuez, luego termine con lloviznas de glaseado de soja dulce y sriracha picante. ¡Prepárate para quedarte boquiabierto!

**Etiquetas :** Vegetariano • Calorías inteligentes

Valores nutricionales ▾

/ Por porción

Energía (kJ)	2678 kJ	Calorías	640 kcal
gordo	23 g	Grasa saturada	7 g
Carbohidrato	96 g	Azúcar	25 g
Fibra dietética	7 g	Proteína	16 g
Colesterol	200 magnesio	Sodio	1480 magnesio

Debido a los diferentes proveedores a los que compramos nuestros productos, la información nutricional por comida puede variar desde el sitio web hasta lo que se recibe en la caja entregada, dependiendo de su región.

Ingredientes

Ingredientes ▾

cantidad de porción

2

4

cantidad de porción

2

4



3 unidad  
Rábanos



1 unidad  
Lima



6 onzas  
Zanahoria



2 unidad  
Cebolletas



¾ taza  
Arroz jazmín



8 onzas  
Floretes de brócoli



2 cucharadas  
Salsa de soja  
( Contiene **soja, trigo** )



2 unidad  
Huevos  
( Contiene **huevos** )



4 cucharadas  
Glaseado de soja dulce  
( Contiene **soja, trigo** )



1 cucharada  
Semillas de sésamo



1 cucharadita  
Sriracha