

Arroz con huevo



Descripcion:

El arroz con huevo frito peruano se presenta con arroz cocido sazonado, un huevo frito encima (con la yema líquida o semi-líquida).

Tiempo de preparacion:	45.0 minutos
Dificultad:	Facil
Categoria:	Desayuno

Ingredientes:	Cantidad:
---------------	-----------

Instruccion de preparacion:

Lava el arroz bajo agua fría hasta que el agua salga clara para eliminar el exceso de almidón.

En una olla, calienta un poco de aceite y añade ajo picado finamente.

Cuando el ajo comience a dorarse, agrega la cebolla picada y sofríe hasta que esté transparente.

Añade el arroz y mezcla bien para que se impregne con los sabores del ajo y la cebolla

Agrega agua (la proporción suele ser dos partes de agua por una de arroz) y sazona con sal al gusto.

Deja que el arroz hierva, luego reduce el fuego a bajo, tapa la olla y cocina hasta que el arroz esté tierno y el agua se haya absorbido por completo.

En una sartén, calienta un poco de aceite a fuego medio.

Rompe cuidadosamente un huevo en la sartén caliente. Fríelo hasta que la clara

esté cocida pero la yema aún esté líquida o a tu preferencia.

Retira el huevo frito de la sartén con cuidado para mantener la yema intacta.

Comentarios:

No hay comentarios