

Arroz Roa 10 con res oriental



50 mins.

4

7/10

Preparación

Cocción

Porciones

Dificultad

Ingredientes

60 ml de aceite de girasol ¼ De taza de salsa soya 2 Cucharadas de aceite de ajonjolí ¼ De taza de ajonjolí (tostado) ½ Taza de brócoli (en ramitas y blanqueado) 1 Taza de arroz Roa 10 (cocido) ½ Taza de raíces chinas30 ml de aceite de maní3 Ramas de cilantro150 gr de lomito de res (en tiritas)



Preparación

- 1 Licuar el aceite de maní con el cilantro y adobar la carne de res con esta mezcla.
- 2 Saltear con el aceite de girasol el brócoli y el ajonjolí. Mezclar el arroz y sofreír.
- 3 Agregar la salsa de soya, servir y subir con las raíces chinas.

