



Cocinando Con Kiko

En esta ocasión nuestro buen amigo el chef Kiko nos prepara un delicioso arroz chino...

Cantidad : 4 Personas

Tiempo De Preparacion : Menos De 20 Minutos

Dificultad : Facil

Ingredientes para Arroz chino :

- 2 tazas de [arroz](#) (tailandés) cocinado sólo con un poco de [sal](#) , y un chorrito de aceite (el [arroz](#) de preferencia prepáralo un día antes)
- 1 [pimiento](#) rojo
- 1 pimiento amarillo
- 5 [champiñones](#) (cortados en cubos)
- 4 jamón 🍖 (picado)
- 1 cebollita de rabo
- media [cebolla](#) picada
- 1 diente de [ajo](#) picado

Cómo hacer Arroz chino paso a paso:

- En un sartén poner un poco de aceite de oliva, la cebolla y el ajo.
- Cuando ya está un poco transparente agregar el jamón, [dorar](#) un poco y poner lo demás: pimientos, cebollita de rabo (picada finamente), champiñones, [dorar](#) un poco (a que se ablanden los pimientos)
- Agregar el arroz (previamente [cocido](#) y de preferencia frío) mezclar un poco..
- Poner un poco de salsa soya, dejar [cocinar](#) 15 minutos.