

Arroz frito

Ingredientes:

- 500 gramos de filetes de pollo
- cien gramos de lomo de cerdo
- 2 cucharadas de aceite
- 1 trozo de tocino picado
- 4 dientes de ajo picados muy finos
- 50 gramos de albahaca picada
- 15 gramos de hojas de cilantro
- 1 trozo de jengibre rallado
- 2 cucharaditas de guindilla roja picada
- medio kilo de arroz jazmín cocido y enfriado
- 1 cucharadas de salsa de pescado
- 2 cucharaditas de salsa montaña dorada
- 2 cebolletas picadas

Preparación:

Para hacer el arroz frito trocear el cerdo y el pollo. Eche el aceite en una sartén y cuando esté muy caliente, saltear el tocino, el ajo, el jengibre y la guindilla durante dos minutos.

Agregar los trozos de cerdo y pollo y saltear durante 3 minutos hasta que cambien de color.

Deshaga el arroz, añádalos a la sartén y mézclelo todo junto, cuando esté bien caliente mezcle las salsas de pescado y montaña dorada junto con la albahaca, la cebolleta y casi todo el cilantro picado.

Aderezar el arroz frito con el resto del cilantro molido y servir.