

Arroz salteado con verduras



Ingredientes:

- 225 g de arroz jazmín
- Sal
- 2 cucharadas de aceite vegetal o de cacahuete
- 1 cucharada de pasta de curry verde tailandesa
- 6 cebolletas en rodajas
- 2 dientes de ajo majados
- 1 calabacín en bastoncitos
- 120 g de judías verdes chinas largas
- 175 g de espárragos trigueros limpios
- 1 cucharada de salsa de pescado
- 3-4 hojas de albahaca tailandesa fresca

Preparación:

Hierva el arroz en agua con una pizca de sal entre 12 y 15 minutos, escúrralo bien y deje que se enfríe. Déjelo toda la noche en el frigorífico.

Caliente el aceite en un wok y saltee la pasta de curry y durante 1 minuto. Añada la cebolleta y el ajo, y siga salteando 1 minuto más.

Añada el calabacín, las judías y los espárragos, y saltéelos durante 3 o 4 minutos, hasta que estén tiernos.

Incorpore el arroz al wok. Saltee, sin dejar de remover, unos 2 o 3 minutos, hasta que el arroz esté caliente.

Arroz salteado con verduras

Añada la salsa de pescado y la albahaca, remueva bien y sirva el arroz.