



## ARROZ ROJO

ESTA RECETA ES DE UN AMIGO CHINO DE SHANGHAI Y ES UNA MANERA MUY RÁPIDA Y ESPECTACULAR DE PREPARAR ARROZ.

### PREPARACIÓN:

- PICA EL TOMATE.
- PICA TAMBIÉN EL AJO, LA GUINDILLA Y EL JENGIBRE MUY FINAMENTE Y AÑÁDELOS A UNA SARTÉN MUY CALIENTE CON UN CHORRITO DE ACEITE.
- 20 SEGUNDOS DESPUÉS, AÑADE EL TOMATE PICADO.
- SALTEA TREINTA SEGUNDOS MÁS.
- AÑADE ENTONCES EL CONCENTRADO DE TOMATE, LA SALSA DE SOJA Y UN POCO DE AGUA.
- AÑADE EL ARROZ Y SIRVE.

¡BUEN PROVECHO!

### INGREDIENTES

**ARROZ ROJO**  
2-3 RACIONES

- 3 CUCHARADAS SOPERAS DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
- 150G DE ARROZ COCIDO
- 1 TOMATE
- 2 DIENTES DE AJO
- 1 O 2 GUINDILLAS ROJAS
- UN TROZO PEQUEÑO DE JENGIBRE
- 3 CUCHARADITAS DE SALSA DE SOJA CLARA
- 1 LATA PEQUEÑA DE CONCENTRADO DE TOMATE

