



ARROZ TRES CARNES



Preparación
50 min



Cocción
25 min



Porciones
4

INGREDIENTES

200 gr de Carne de Cerdo
200 gr de Carne de res
1/2 Pechuga de pollo
2 Tazas de Arroz Doña Pepa
7 Champiñones
50 gr de Raíces chinas
Aceite
90 gr de Margarina

Salsa de soja
5 Salchichas
1 Cebolla cabezona
1 Pimentón rojo (opcional)
1 Zanahoria (Opcional)
1 Pizca de Sal
60 gr de alverjas=

PREPARACIÓN

Corta en julianas las zanahorias, los pimentones y las cebollas cabezonas. Reserva las verduras. Por otra parte, cocina el arroz blanco de forma tradicional, con 6 tazas de agua hasta que este bien suelto. Sofríe todas las carnes previamente picadas en un sartén y resérvalas. En la misma sartén, añade un poco de mantequilla y saltea los champiñones fileteados. Reserva por un momento. Saltea en un poquito de aceite la cebolla, los pimentones, las zanahorias y las raíces chinas. Agrega al final 1 chorrito de salsa de soja y remueve todo bien para que este wok de verduras coja sabor. Mezcla todos los ingredientes.

Puedes acompañar este arroz con papas a la francesa.