



## ARROZ VEGETARIANO LA VILLITA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 20 minutos

### INGREDIENTES

- 90 gr. de margarina La Villita, con sal
- 2 huevos
- 2½ cdas. de salsa de soya
- 1 ctda. de azúcar
- 2 cebollas
- 1 tz. de zanahorias
- 1 tz. de brócoli
- 1 pimiento rojo
- 2-3 rabos de cebolla de cambray
- 2 tz. de arroz
- 2 cdas. de cilantro

## MODO DE PREPARACIÓN

¡Amigas! Ya llegó el verano y qué mejor que disfrutarlo con un arroz de temporada.

Empezamos por batir los huevos, con 1 ctda de agua en un pequeño recipiente. Calentamos 2 cdas. de margarina en una sartén a fuego medio-alto y vertemos los huevos. Inclizamos la sartén de un lado a otro para que los huevos se esparzan en una omelette. Cuando los huevos estén firmes, retiramos y los llevamos a un plato, enrollamos y cortamos en tiras. Reservamos.

En un recipiente pequeño, mezclamos el azúcar y salsa de soya y removemos hasta que el azúcar se haya disuelto. Reservamos.

Calentamos 3 cdas de margarina a fuego medio-alto en una sartén amplia. Añadimos 1 cebolla, la zanahoria, el brócoli y el pimiento y, sofreímos hasta que comiencen a ablandarse. Mientras se cocinan los vegetales, calentamos 1 ctda de margarina. Añadimos la otra cebolla y los tallos de cebolla de cambray (en julianas), dejamos cocinar por un momento, cubrimos y reservamos.

Añadimos los huevos cortados y la mezcla de salsa de soya a los vegetales. Cocinamos removiendo hasta que estén bien cubiertos. Añadimos el arroz cocido (previamente) y removemos para combinar. Añadimos los la cebolla con los tallos y mezclamos.

Cocinamos hasta que el arroz se haya calentado y servimos.