



## CARNE DE CERDO CON ARROZ FRITO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

### INGREDIENTES

- 1 tz. de arroz blanco
- 90 gr. de margarina La Villita, sin sal
- ¼ tz. de cerdo asado en cubos
- ½ tz. de apio
- ? tz. de cebolla cambray
- ½ tz. de brotes de soja
- 1 huevo batido
- Pimienta negra
- 2 cda. de salsa de soya

## MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, esta receta la puedes preparar con tus niños, es muy fácil y rápida de hacer.

Para comenzar, preparamos el arroz blanco según las instrucciones del paquete. Reservamos y dejamos enfriar el arroz. Luego, calentamos 2 cdas. de margarina en una sartén grande. Una vez este caliente, agregamos el arroz cocido. Incorporamos la carne, las verduras y el huevo batido. Agregamos un poco de margarina extra si el arroz empieza a pegarse.

Añadimos la salsa de soya y la pimienta negra molida. Mezclamos hasta formar una mezcla homogénea de todos los ingredientes. Revolvemos con frecuencia durante un minuto más. Servimos el arroz caliente en un tazón y ¡a disfrutar!

---

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita