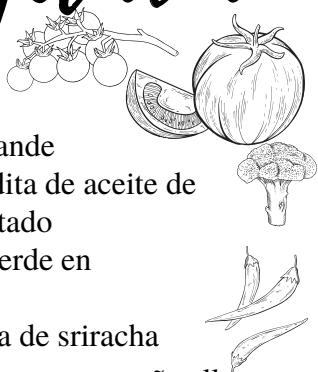


Plato De Arroz Vegetariano

INGREDIENTES

- ½ taza de arroz blanco de grano largo
- 1 diente de ajo picado
- 1 taza de vegetales congelados
- 1 taza de agua
- 2 cucharaditas de salsa de soya, divididas
- 1 huevo grande
- ½ cucharadita de aceite de sésamo tostado
- 1 cebolla verde en rebanadas
- 1 cucharada de sriracha



INSTRUCCIONES

- Agregue el arroz, el ajo y los vegetales congelados a una pequeña olla o cacerola.
- Combine el agua con 1 cucharadita de salsa de soya, luego viértala en la olla. Revuelva para combinar con el arroz, las verduras y el ajo.
- Lave bien un huevo grande, luego coloque el huevo entero en el centro de la olla, encima del arroz.
- Coloque una tapa en la olla, encienda el fuego bien alto y deje que el agua hierva. Una vez que haya hervido por completo, baje el fuego y deje que el agua continúe hirviendo a fuego lento durante 15 minutos sin quitar la tapa ni revolver.
- Después de 15 minutos de hervir a fuego lento, apaga el fuego. Retire el huevo de la olla y vuelva a colocar la tapa de inmediato. Deje reposar el arroz con el fuego apagado y la tapa puesta durante otros 5 minutos.
- Después de sacar el huevo de la olla, colóquelo en un recipiente con agua helada y colóquelo bajo el chorro de agua fría durante unos minutos para detener el proceso de cocinarlo.
 - Después de dejar reposar el arroz y las verduras por 5 minutos, retire la tapa y esponje con un tenedor. Sazone el arroz y las verduras con el aceite de sésamo y otra cucharadita de salsa de soya, o al gusto.
 - Transfiere el arroz y las verduras a un plato hondo. Pele el huevo y córtelo por la mitad o en cuartos, luego colóquelo encima del arroz. Cubra el tazón o plato con rodajas de cebolla verde y una llovizna de sriracha. Servir.

