

ARROZ BASMATI

con salteado de VERDURAS Y CHAMPIÑONES

🕒 35 minutos

📏 Fácil

👤 4 personas

✓ INGREDIENTES

- 200 g de arroz basmati
- Aceite de oliva
- 400 ml de agua
- Sal
- 2 bolsas de **Verduras para saltear con Champiñones Florette: Espinaca, Puerro, Zanahoria y Champiñones.**
- 40 ml de salsa de soja
- 1 cucharadita de jengibre molido
- Pimienta
- Perejil fresco
- Sésamo tostado



1 Lava el arroz y **sofríelo** en una olla con aceite de oliva.



2 **Añade** el agua, sal, y deja cocer con tapa durante 20 minutos desde que comienza a hervir.



3 **Saltea** las verduras en una sartén con aceite de oliva.



4 Una vez rehogadas, **incorpora** la salsa de soja, el jengibre molido, un poco de pimienta y deja reducir.



5 **Emplata** el arroz en la base de un plato, **coloca** sobre él el salteado de verduras, y **decora** con hojas de perejil fresco y un poco de sésamo tostado.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Verduras para saltear
Espinaca, Puerro, Zanahoria y Champiñones

