

Arroz en Wok con ternera y champiñones

El **arroz en Wok** es una manera fantástica de cocinar arroz como lo preparan los asiáticos. El wok es un instrumento en la cocina que le aporta a los platos un sabor diferente y si las verduras se guisan correctamente salen muy crujientes y sabrosas. La ternera es muy consumida en Asia y combina muy bien con los champiñones y multitud de verduras, como pueden ser los pimientos. La soja le da el toque de sabor exótico y delicioso a este plato. ¡Además es muy fácil de preparar!

Ingredientes

400 g de filetes de ternera finitos
3 champiñones grandes
1/2 pimiento amarillo
3 zanahorias
1/2 pimiento verde
1/2 pimiento rojo
1 cebolla roja
2 dientes de ajo
200 g de arroz jasmín
1 cucharada de cúrcuma
1 cucharada de canela
6 cucharadas de Aceite de Oliva Virgen
6 cucharadas de salsa de soja
Sal

Preparación del Arroz en Wok

Cortamos los filetes de ternera en tiras finitas y las ponemos en un bol con la salsa de soja durante 1 hora.

Cortamos todas las verduras en juliana. En un wok ponemos el aceite y freímos las tiritas de ternera, previamente escurridas, y reservamos. En el mismo aceite freímos las verduras en este orden: cebolla, ajos, pimientos, zanahorias y champiñones. Una vez que estén crujientes añadimos la carne que teníamos reservada, y lo mareamos todo muy bien durante 5 minutos. Reservamos.

En una olla ponemos agua, cúrcuma y sal y hervimos el arroz durante 10 o 12 minutos. Después, lo escurrimos y lo añadimos al wok junto con los demás ingredientes, lo mareamos un poquito, le añadimos canela y servimos.

Si te gustan las recetas con arroz, te recomendamos nuestro **Arroz rojo ecológico**.