

## Receta:

### Rissoto Chino

**ARROZ Y BAMBU**



**ALIMENTOS ASIÁTICOS**

C/ Pintores Puget - 07840 Sta. Eularia

Tel: 971 336621

C/ Pedro Francee 19-21 - 07800 Ibiza

Tel: 971 310921

#### Ingredientes:

- 2 Cdas. Aceite de Cacahuete
  - 1 Cebolla en Rodajas
  - 2 Ajos Chafados
  - 225g Salchichon en Rodajas
  - 1 Cda. Mezcla China 5 Especies
- 225g de Zanahorias en Dados
  - 1 Pimiento Verde en Dados
  - 275g de Arroz para Rissotto
  - 850ml de Caldo Vegetal o de Pollo
  - 1 Cda. de Cebollino Picado

#### Preperacion:

- 1.) Wok + Aceite + Saltear Cebolla + Ajo ( 3Min)
- 2.) 1.) + Polvo 5 Especies ( 1Min )
- 3.) 2.) + Agregamos Salchichon Chino + Zanahoria ( 2Min )
- 4.) 3.) + Pimiento + Arroz ( 4Min )
- 5.) 4.) Verter el Caldo + Remover Hasta que se Haya Absorvido + Añadir Cebollino Picado + Servir