



HELLO
FRESH

¡Todo al rojo! Arroz frito con carne picada mixta

con verduras salteadas y salsa asiática

Familia

Preparation time : 25 min.



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/es-ES/recipes/todo-al-rojo-arroz-frito-con-carne-picada-mixta-711>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Jarra medidora, Colador, Cazo con tapa, Rallador fino, Sartén grande

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Arroz basmati (gramo(s))	150	300	450
Cebolla roja (unidad(es))	1	2	3
Pimiento verde italiano (unidad(es))	1	2	3
Carne de ternera y cerdo picada (gramo(s))	250	500	750
Salsa de soja (sobre(s))	1	2	3
Caldo de ternera (sobre(s))	1	2	3
Passata de tomate (gramo(s))	105	210	315
Chili seco en escamas (sobre(s))	1	2	3
Sal y pimienta (pizca(s))	1	1	1
Aceite de oliva (cucharada(s))	2	4	6
Agua para el arroz (mililitro(s))	320	640	960
Ajo (unidad(es))	1	2	3
Agua para la salsa (mililitro(s))	100	200	300

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Valor energético (kj)	2758 kj
Valor energético (kcal)	659 kcal
Grasas	32 g
de las cuales saturadas	10.3 g
Carbohidratos	77.6 g
de los cuales azúcares	8 g
Fibra	3.4 g
Proteínas	35 g
Sodio	5.05 mg

Allergens

Soja, Sulfitos, Gluten, Trigo

Always check the product labels for allergen information.



Arroz en marcha

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta!

- Llena un cazo con el **agua para el arroz**, añade el **arroz** y **sal** y lleva a ebullición con el cazo tapado.
- Cuando hierva, cocina a fuego medio-bajo 11-13 min, removiendo.
- Luego, retira del fuego y reserva en el cazo tapado.



Todo al fuego

- En una sartén, calienta a fuego medio un chorrito de **aceite**. Añade la **carne picada** y cocina 3-4 min, hasta que se dore.
- **Salpiment**a, retira de la sartén y reserva.
- En la sartén, agrega un chorrito de **aceite** y el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min.
- Agrega la **cebolla** y el **pimiento** y cocina 4-5 min, removiendo.
- Agrega la **carne picada** y cocina 1 min más, removiendo.



Cuchillo en mano

- Pela la **cebolla** y córtala en tiras de 1 cm.
- Corta el **pimiento** en cuadrados de 1-2 cm.
- Pela y ralla el **ajo**.
- Desmenuza la **carne picada** en trozos de 2 cm.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



Combina y prepárate para disfrutar

- En la sartén, agrega la **salsa de soja**, el **caldo de ternera**, la **passata de tomate** y el **agua para la salsa**. Cocina a fuego medio-alto 3-4 min, removiendo.
- Cuando el **arroz** esté listo, añádelo a la sartén, mezcla y saltea 1-2 min más.
- Prueba y rectifica de **sal** y **pimiento**.
- Sirve en platos y espolvorea **chili en escamas** al gusto.

Enjoy your meal!