

Salteado multicolor de cerdo y arroz con vegetales

Fuente: www.cocinerosargentinos.com

Ingredientes:

Cerdo 300 grs

Morrón rojo 1

Morrón amarillo 1

Cebolla de verdeo 2

Papa 1

Ajo 1

Maní 2 cdas

Salsa de soja c/n

Aceite c/n

Sal c/n

Pimienta c/n

Para la guarnición:

Arroz 200 grs

Manteca 2 cdas

Cebolla de verdeo c/n

Preparación:

Cortar en cubitos el morrón rojo, el morrón amarillo, la cebollita de verdeo, la papa hervida, el ajo y el cerdo. Saltear todos los ingredientes, incorporarle la salsa de soja, la sal y la pimienta. Reservar.

Cocinar el arroz, y saltearlo junto con la manteca y la parte verde de la cebolla de verdeo.