# Colegio ICEDE
# PCPI Auxiliar de Servicios de Restauración

## Arroz Frito

## (Para 4 personas)

### *Receta*

1- **Zanahoria**
1- **Pechuga de pollo**
1- **Taza y media de arroz**
1- **Pimiento**
2- **Dientes de ajo**
2- **Huevos**

### *Modo de preparación*

- **Primero se cuece el arroz durante 15 min.**
- **La proporción es de dos tazas de agua por una de arroz.**
- **Posteriormente se enfría el arroz para eliminar el almidón.**
- **Se rehogan las verduras junto con la pechuga de pollo.**
- **En la misma cacuela se vierte el arroz junto con las verduras y el pollo rehogado.**
- **Se vierten los huevos encima de todo el preparado, y con el propio calor de la sartén dejamos que se unan todos los ingredientes.**
- **Cocinar durante 30 min. a fuego medio alto.**

- **Coste máximo del plato: 4€**