



Arroz colorido con verduras




 **Categoría**
Vegetariano

 **Tempo de preparação**
Médio


 **Dificuldade**
Fácil

 **Custo**
Económico

 **Com quem?**
Con la familia

 **Nº de pessoas**
2 pessoas

Ingredientes

 Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Mi Primer Aceite de Oliva

- 1 rodaja fina de tofu
- 1 trozo de col china
- 1 trozo pequeño de zanahoria
- 100g de carne de cerdo
- Al gusto: sal

Modo de preparación

1

Cortar la carne de cerdo y las zanahorias en dados, colocarlas en la olla junto con agua fría y guisarlas durante una hora.

2

Cortar la col china y el tofu en dados pequeños, sacar la carne guisada y los dados de zanahoria y picar en trozos pequeños.

3

Poner una pequeña cantidad de Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Mi Primer Aceite de Oliva, poner los dados de verduras mixtas y sofreír, espolvorear una pizca de sal bebé o salsa de soja. ¡La comida está lista!

Produtos utilizados



Mi Primer Aceite de Oliva
Aceite de Oliva Virgen Extra

Veja também

 Carne  Rápido  Fácil

Pizza de presunto com rúcula

 Carne  Médio  Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

 Carne  Médio  Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

 Carne  Demorado  Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

 Carne  Demorado  Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide