

# Arroz asiático con verduras

---

## INGREDIENTES:

Tiempo: 45 min / Raciones: 6

- 1 pimiento verde cortado en juliana
- ½ pimiento rojo cortado en juliana
- 250 g de champiñones laminados
- 120 g de zanahorias cortada en juliana
- 50 g de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- 800 g de agua
- 10 g de sal
- 350 g de arroz
- 1 diente de ajo
- 1 trozo pequeño de jengibre fresco pelado
- 70 g de aceite de Oliva
- 70 g de bacon cortado en tiras
- 200 g de cebolla cortada en juliana
- 200 g de brotes de soja
- 100 g de salsa de soja
- ½ cucharadita de curry en polvo
- 1 pellizco de colorante
- 1 pellizco de pimentón
- 1 pellizco de pimienta de cayena molida

## PREPARACIÓN:

1. Coloque los pimientos en el recipiente Varoma, los champiñones y las zanahorias en la bandeja. Tape y reserve.
2. Ponga en el vaso el aceite y los ajos y sofría **5 min/100º/vel 2**.
3. Agregue el agua y la sal. Introduzca el cestillo con el arroz en el vaso y programe **16 min/Varoma/vel 4** (*remueva el arroz por el bocal con la espátula 2 o 3 veces durante la cocción*). Cuando falten 8 min, sitúe el Varoma en su posición con las verduras. Éstas han de quedar al dente.
4. Vierta el arroz en un recipiente y reserve. Deje las verduras en el Varoma para que escurran.
5. Ponga en el vaso aclarado, el ajo y el jengibre y ralle **3 seg/vel 5**. Retire del vaso y reserve.
6. Añada el aceite y programe **2 min/Varoma/vel 1**.
7. Incorpore el bacon y sofría **5 min/Varoma/vel 1** *sin poner el cubilete para facilitar la evaporación*.
8. Agregue la cebolla junto con el ajo y el jengibre rallados y sofría **5 min/Varoma/giro invertido/vel 1**.
9. Añada ahora los brotes de soja, la salsa de soja, el curry, el colorante, el pimentón y la cayena y rehogue **3 min/Varoma/giro invertido/vel 1**.
10. Vierta sobre el arroz, agregue las verduras reservadas y mezcle con la espátula.



---

thermomix

EVA NAVAS  
<http://thermomix-sabadell.es/evanavas/>