



Arroz oriental con Jamoneta Zenú

Tiempo de preparación: 30 minutos
Porciones: 6

Ingredientes

- 1 lata de **Jamoneta Zenú** x 370g
- 1 libra de arroz
- Aceite de oliva
- Pimentón
- Salsa de soya
- Raíces chinas
- Sal
- Pimienta

Preparación

1. Prepara el arroz blanco de forma tradicional, al terminar se saltea en una sartén con un poco de aceite de oliva, agrega pimentón cortado en cubos, pon salsa de soya, **Jamoneta Zenú** en bastones, y un poco de raíces chinas.
2. Mezcla bien hasta que la salsa soya esté espesa. Para terminar pon un poco de más raíces chinas frescas y lleva a la mesa. Calcula la cantidad porque seguro, alguien querrá repetir.

Zenú