



Arroz Frito De Coliflor



Ingredientes

- 1 cabeza de coliflor mediana
- 2 cucharadas de aceite de sésamo
- 1 zanahoria grande, en cubos
- 2 dientes de ajo, picados
- 2 huevos batidos
- 3 cucharadas de salsa de soya
- 2 cebollas verdes, picadas

Direcciones

1. Triture la coliflor con el lado más grande de un rallador o con un cuchillo para cortarla en trozos más pequeños.
1. Caliente 1 cucharada de aceite de sésamo en una sartén grande a fuego medio.
1. Agregue las zanahorias y el ajo y saltee hasta que estén dorados, aproximadamente 5 minutos.
1. Agregue la coliflor y el aceite de sésamo restante a la sartén; saltee rápidamente para cocinar la coliflor para que esté ligeramente suave.
1. Haga un hueco en el medio, baje el fuego y agregue los huevos. Revuelva suave y continuamente hasta que los huevos estén completamente cocidos.
1. Agregue las cebollas verdes y la salsa de soya justo antes de servir.