

Domingo 17 de Octubre de 2021 | Matutina para Adolescentes | El mejor arroz frito

Descripción



El mejor arroz frito

“Por tanto, celebro la alegría, pues no hay para el hombre nada mejor en esta vida que comer, beber y divertirse” (Ecl. 8:15, NVI).

Uno de los trabajos que desempeñé en la universidad fue vigilante nocturno y conserje en el dormitorio donde vivía. Cada noche, alternaba con Andi, mi compañero de cuarto, lo que nos permitía dormir cada dos noches. Cada hora revisábamos el segundo y tercer piso en el improbable caso de que algo se estuviera incendiando. El tercer piso estaba vacío y yo tenía miedo a sus oscuros pasillos. Los únicos días que disfrutaba realmente eran los jueves, cuando Andi y yo trabajábamos juntos. Ambos le dabamos una buena limpieza al dormitorio, incluyendo la cocina. El gran final consistía en preparar arroz frito. Nunca nos guiábamos por una receta, así que este es mi mejor intento. Por cierto, debes tratar de que el arroz quede lo más seco posible, con los granos sueltos. A menos que sepas preparar arroz muy bien, lo mejor es que uses arroz instantáneo de cinco minutos.

Ingredientes

- 6 tazas de arroz cocido, enfriado
- 2 cucharadas de aceite (el de oliva es el mejor)
- 1 cebolla mediana picada
- 2 zanahorias, cortadas en tiritas
- 1 lata de brotes de soya, escurridos
- 1 lata de castañas de agua en rodajas, escurridas
- 1 o 2 huevos, opcional
- Salsa de soya

Cómo crear esta obra maestra

Sofre la cebolla a fuego medio-bajo hasta que esté transparente; luego agrega las zanahorias y cocina todo durante 2 minutos. Agrega el arroz enfriado, revolviendo para mezclar la cebolla y las zanahorias. Aumenta el calor ligeramente para que el arroz se dore, observándolo con cuidado mientras lo revuelves para que no se te queme. Después de unos 10 minutos, agrega los brotes de soya y las castañas de agua. Revuelve ocasionalmente mientras la mezcla se calienta (los brotes se marchitarán). Con la cuchara, haz un agujero en el centro del arroz y coloca el huevo. Deja cocinar todo un momento. Luego, con un tenedor, revuélvelo rápidamente en el arroz hasta que esté bien cocinado y disperso por todo el arroz. Agrega la salsa de soya y ¡a disfrutar!

Lo más divertido es que puedes crear tu propia obra maestra. Con excepción de la cebolla y la zanahoria, todo lo demás es opcional.

PW