



## ARROZ FRITO JAPONÉS

### INGREDIENTES

400 g de arroz de grano medio  
 800 g de caldo de ave  
 200 g de lomo de vaca  
 en una pieza  
 12 langostinos  
 1 cebolleta  
 1 zanahoria  
 1 pimiento verde  
 1 pepino holandés  
 4 ajetes

#### • ADEMÁS •

8 huevos camperos  
 1 chorrito de vino blanco  
 1 tacita de salsa de soja  
 1 cucharada de azúcar  
 Sal  
 Pimienta negra  
 Aceite de oliva virgen extra

### ELABORACIÓN

Perla el arroz en aceite de oliva virgen extra. Precócalo tapado con el doble de caldo hirviendo. Destapa el arroz, extiéndelo sobre una bandeja y abanícalo para enfriar. Guarda en el refrigerador un mínimo de 12 horas para que se endurezca.

Pica la cebolla, el ajo, el apio y el pepino sin pepitas. Saltea estos vegetales en aceite de oliva virgen extra hasta que estén tiernos y fragantes. Añade las láminas de lomo de vaca al sofrito, permitiendo que se doren ligeramente. Incorpora los langostinos y cocina hasta que estén rosados y bien cocidos.

Agrega el arroz precocido a la sartén con los vegetales y la carne. Saltea todo junto hasta que el arroz adquiera un tono dorado y crujiente. Añade un chorro de vino blanco y salsa de soja ligeramente azucarada, mezclando bien para que todos los sabores se integren. Ajusta el sazón con sal y pimienta al gusto.

Mientras tanto, prepara una tortilla francesa muy jugosa usando dos huevos por ración en una sartén pequeña. Cocina la tortilla de manera que quede bien dorada por fuera pero aún jugosa por dentro.

Para servir, coloca el arroz salteado en un plato alargado. Coloca la tortilla francesa encima del arroz y espolvorea con cebollino fresco picado.



## ROLLITO DE PRIMAVERA DE QUESO FRESCO Y CEREZAS

### INGREDIENTES

1 rollo de pasta filo

• **PARA EL RELLENO** •

500 g de queso Cottage

300 g de cerezas

Ralladura de naranja

120 g de chocolate negro del 72%

1 cucharada sopera de azúcar

Canela molida

• **ADEMÁS** •

Menta fresca

Mantequilla

### ELABORACIÓN

Lava las cerezas, deshuélasas y mézclalas con el queso Cottage, el azúcar, la canela, la ralladura de limón y el chocolate negro picado.

Pinta las hojas de pasta filo con mantequilla derretida. Coloca una porción de la mezcla de queso Cottage en cada hoja de pasta filo y enrolla cuidadosamente, asegurándote de sellar los bordes con más mantequilla derretida.

Coloca los rollos en una bandeja de horno y hornea a 200°C durante unos 10 minutos, o hasta que estén dorados y crujientes.

Sirve los rollos calientes, cubiertos con más cerezas frescas y decorados con brotes de menta fresca.