

OMURICE

INGREDIENTES

- 1 filé de peito de frango em cubos
- 1/2 cebola pequena picada
- 1/2 colher de sopa de manteiga ou margarina
- 1/2 colher de chá de óleo
- 1 xícaras de arroz cozido
- 2 colheres de sopa de ketchup
- 50 g de champignons fatiados ou picados
- sal e pimenta a gosto
- 2 ovos

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela média, derreta a manteiga junto com o óleo.

Quando derretida, frite o frango até dar uma dourada.

Depois coloque a cebola, sal e pimenta e deixe fritar bem.

Coloque o champignons e misture bem.

Logo depois, coloque o arroz e deixe fritar por 1 minuto.

Puxe tudo para um lado da panela, no outro lado coloque o ketchup para cozinhar por uns 30 segundos.

Em seguida, misture tudo.

OMELETE:

Omelete: Bata os ovos juntos com um pouco de sal.

Derreta um pouco de manteiga na frigideira e passe um papel toalha tirando o excesso de manteiga.

Frite o omelete o mais fino possível sem desmanchá-lo na hora de virar.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque o arroz no centro do prato e molde com uma espátula, até ter o formato que deseje.

Coloque o omelete em cima.

Com uma espátula, segure o omelete e com outra coloque as bordas do omelete para baixo do arroz.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27685-omurice.html>