

# Fideo de arroz salteado

**Ingredientes:** 400 gramos de fideo de arroz, 100 gramos de carne en tirillas, brotes de soja, huevo, setas chinas y camarón seco.

- 1.** Tener los ingredientes preparados, cortados en tirillas.
- 2.** Es necesario poner a remojo el fideo de arroz en agua fría, con vino de arroz y una pastilla de caldo, hasta que este sea blando. Luego, escurrir el agua.
- 3.** Calentar la sartén y echar el aceite, sal, carne (o jamón) en tirillas, setas, camarón y huevo para saltearlo todo.
- 4.** Añadir el fideo de arroz y luego, echar brotes de soja verdes y un poco más de sal.
- 5.** Removerlo todo, y listo para servir.