

# Arroz con Carne de Cerdo Frito

**Makes:** 100 servings

100 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Aceite vegetal		1/2 tza
Huevos líquidos, pasteurizados		3 cuarto gl
Aceite vegetal (segunda cantidad)		1 tza
Aceite de sésamo		1/2 tza
Carne de cerdo, cocida, picada en cuadritos	12 1/2 lb	
Hongos rebanados		6 1/4 cuarto gl
Arroz de grano largo, cocido		4 1/4 gl 2 tzas
Salsa de soja		2 tzas
Cebollas verdes, finamente rebanadas en una diagonal	5 lb	

## Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
<b>Total Calories</b>	<b>374</b>	
Total Fat	14 g	
Protein	26 g	
Carbohydrates	38 g	
Dietary Fiber	4 g	
Saturated Fat	4 g	
Sodium	419 mg	

## Directions

1. En una sartén grande, caliente el aceite a fuego medio

hasta que esté bien caliente; agréguele los huevos. Muévalos ligeramente hasta que queden revueltos, dejando pedazos grandes. Cuando los huevos estén cocinados, córtelos en piezas de 1/2" y resérvelos.

2. Incline la sartén o una sartén grande, mezcle el aceite vegetal y aceite de sésamo. Caliéntelos. Agregue la carne de cerdo y los hongos. Sofríalos hasta que los hongos estén blandos y la carne de cerdo este caliente.

3. Añada el arroz y la mezcla de huevo a la carne de cerdo, rocíelo con salsa de soja. Revuélvalo ligeramente y caliéntelo completamente.

4. Agregue las cebollas verdes y mézclelo bien.