

# Eat Smart • Move More

## Salteado de Huevo, Brócoli y Arroz

Tiempo de Preparación: 10 minutos

Tiempo Total: 30 minutos



### Ingredientes

- 2 tazas de agua
- 1 taza de arroz integral
- 1 ½ cucharadita de aceite de oliva
- 1 tallo de brócoli, picado
- ½ cebolla, en dados
- 1 huevo, batido
- 1 cucharada de salsa de soja, con menos sodio
- ¼ cucharadita de pimienta negra molida

### Nutrition Facts

4 servings per container		
<b>Serving size</b>		<b>1 serving</b>
		<b>(233.98g)</b>
<b>Amount per serving</b>		
<b>Calories</b>		<b>220</b>
		<b>% Daily Value*</b>
<b>Total Fat</b>	4.5g	<b>6%</b>
Saturated Fat	1g	<b>5%</b>
<i>Trans</i> Fat	0g	
<b>Cholesterol</b>	45mg	<b>15%</b>
<b>Sodium</b>	150mg	<b>7%</b>
<b>Total Carbohydrate</b>	40g	<b>15%</b>
Dietary Fiber	3g	<b>11%</b>
Total Sugars	2g	
Includes g of Added Sugars		
<b>Protein</b>	7g	
Vitamin D	0mcg	<b>0%</b>
Calcium	37mg	<b>2%</b>
Iron	1mg	<b>6%</b>
Potassium	391mg	<b>8%</b>

\*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

### Consejos Rápidos

- ▶ Agregue los vegetales favoritos de su familia para personalizar esta receta con sus gustos.
- ▶ Utilice sobras de arroz para ahorrar tiempo en tardes ocupadas.
- ▶ Para una comida más contundente, agregue pollo en dados, rodajas finas de carne de vaca o edamame para más proteína.

### Follow us | Like us



[www.eatsmart.ext.vt.edu](http://www.eatsmart.ext.vt.edu)

This institution is an equal opportunity provider. This material was funded by USDA's Supplemental Nutrition Assistance Program - SNAP.

This work was supported by the USDA National Institute of Food and Agriculture, Expanded Food and Nutrition Education Program. In accordance with Federal law and U.S. Department of Agriculture (USDA) civil rights regulations and policies, this institution is prohibited from discriminating on the basis of race, color, national origin, sex, age, disability, and reprisal or retaliation for prior civil rights activity. (Not all prohibited bases apply to all programs.)

**Virginia Cooperative Extension**  
Virginia Tech • Virginia State University

Virginia Cooperative Extension programs and employment are open to all, regardless of age, color, disability, gender, gender identity, gender expression, national origin, political affiliation, race, religion, sexual orientation, genetic information, veteran status, or any other basis protected by law. An equal opportunity/affirmative action employer.

### Preparación

- En una cacerola, llevar el agua a un hervor. Cocinar el arroz de acuerdo a las instrucciones del paquete.
- Calentar el aceite en una sartén sobre calor medio. Saltear el brócoli y la cebolla hasta que estén blandos, pero aún firmes. Remover de la sartén.
- En una sartén, revolver el huevo hasta que se cocine. Devolver la mezcla del brócoli y cebolla a la sartén. Agregar el arroz cocido, la salsa de soja y la pimienta, combinarlos bien y calentar.

(Receta de Pennsylvania Nutrition Education Network Website Recipes, listada en <https://www.whatscooking.fns.usda.gov>)

[www.eatsmart.ext.vt.edu](http://www.eatsmart.ext.vt.edu)