

# Pasatiempos 17

## LA RECETA DE HOY



### Omurice

#### Ingredientes

- 1 taza de arroz cocido
- 1/4 cebolla
- 50 g pollo
- 3 cucharada ketchup
- Sal y pimienta a gusto
- 2 huevos
- 1 cucharada mayonesa
- 1 cucharada leche

#### Preparación

Cortar el pollo y la cebolla en cuadritos finos. Sofreír a fuego medio hasta que el pollo esté completamente cocido. Agregar el arroz y sofreír con el fuego medio por un minuto. Agregar las

tres cucharadas de ketchup, sal y pimienta negra. Mezclar rápidamente. Servirlo en un plato haciendo la forma del domo con una taza. En un recipiente, mezclar bien los huevos, la mayonesa y la leche. Calentar una sartén y agregar la mezcla. Esperar por 5 segundos sin tocar el huevo, luego mezclar por 10 segundos como si fueran huevos revueltos. Dejar cocer la mezcla un poco más y retirar con la ayuda de una espátula. Servir sobre el arroz deslizando de la sartén y decorar con ketchup.

## EL TIEMPO

### Antofagasta | Hoy

07:00/ 16°

12:00/ 18°

16:00/ 19°

20:00/ 16°



Parcial

### Mañana

Min/16° | Max/20°



Parcial

## Indice Radiación

Indice 7

Riesgo Alto

## EMERGENCIAS

Ambulancias	<b>131</b>
Bomberos	<b>132</b>
Carabineros (emergencias)	<b>133</b>
PDI	<b>134</b>
Fonodrogas	<b>135</b>
Socorro Andino	<b>136</b>
Información Policial	<b>139</b>
Fonoacción Sernac	<b>143</b>
Fono Niños	<b>147</b>
Conaf	<b>130</b>
Violencia de género	<b>144</b>
Delitos Sexuales	<b>225657425</b>
Alcohólicos Anónimos	<b>227771010</b>

**LECTOR CHEF:** Envíanos tu receta favorita a [redaccion@hoyxhoy.cl](mailto:redaccion@hoyxhoy.cl), acompañada por una foto de la elaboración respectiva.