

Arroz Chaufa (Cocina Peruana)

Módulo I. Cocina Latinoamericana



Ingredientes

• Arroz grano largo americano	300 g
• Pechuga de pollo	1 pza
• Salchicha	1 pza
• Pimiento rojo	½ pza
• Huevos	4 pzas
• Cebollitas chinas	4 pzas
• Jengibre rallado	1 cucharada
• Salsa de soya	125 ml
• Aceite de Sésamo/Ajonjolí	1 cucharada
• Aceite de su preferencia	6 cucharadas

Preparación

- Cocer el arroz hasta que quede al dente. Añadir agua y arroz en una olla. Cuando comience a hervir, dejamos el arroz unos 4 minutos hasta que se evapore el agua.
- Una vez que no hay burbujas, bajar el fuego y tapar la olla. Dejar reposar durante 14 min. No pasarse con la cocción del arroz, si queda demasiado blando no servirá para esta receta.
- Limpiar y cortar el resto de ingredientes. Reservarlos.
- Batir los huevos en un bol.

MÁS
POR MENOS



Arroz Chaufa (Cocina Peruana)

Módulo I. Cocina Latinoamericana



- Calentar dos cucharadas de aceite de girasol. Una vez que esté caliente, hacer una tortilla con los huevos, trocear y reservar.
- Añadir dos cucharadas más de aceite de girasol. Una vez caliente, agregar jengibre rallado y pollo troceado.
- Agregar un poco más de aceite (solo si es necesario) y las dos cucharadas de aceite de sésamo. Una vez caliente, incorporar el pimiento troceado y las cebollitas chinas.
- Sofreír a fuego fuerte, sin parar de remover hasta ver que la verdura se comience a tostar.
- Incorporar el pollo y el arroz que tenemos reservado con la salsa de soya. Sin parar de remover cocinamos bien para integrar los sabores.
- Una vez que los ingredientes hayan tomado la salsa de soya, probamos.
- Añadimos la tortilla y la integramos con el resto de ingredientes.

MÁS
POR MENOS

