

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

ARROCES

ARROZ FRITO

INGREDIENTES:

- 3 Huevos
- 4 Cucharadas de aceite de ajonjolí (o vegetal)
- 1 Mazo de cebollinos (cebolla verde)
- 1 Taza de camarones cocinados y pelados
- 1 Chorizo chino
- 1 Taza de pechuga de pollo picada en cuadritos
- 0
- 1 Taza de jamón ahumado picado en cuadritos
- 1 Taza de frijolitos chinos
- ½ Taza de piti pois (chicharos)
- ½ Taza semillas de maranon (cashews)
- 2 Cucharadas de salsa de ostiones
- Salsa de soja a gusto
- ¼ Cucharadita de sal

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

INGREDIENTES:

Cocina dos tazas de arroz grano largo, sin sal, enfríalo y ponlo en el refrigerador hasta que lo vayas a usar.

Mucho de los ingredientes que usamos en la elaboración del arroz frito son salados así que tenemos que empezar con un arroz sin sal.

Bate los huevos con la sal y utilizando una sartén de teflón grande y profundo.

A fuego alto, calienta una cucharada de aceite, cocina el huevo haciendo una tortilla fina.

Esto lo puede lograr con la sartén caliente y cuando viertas los huevos, mueve la sartén hasta cubrirla con la capa que logra formar el huevo.

Una vez que el huevo se seque, pon la tortilla en un plato y ponla a un lado.

En la misma sartén calienta dos cucharadas de aceite; sofría el cebollino por unos segundos, añade las carnes, las verduras, la salsa de ostiones y las semillas de marañón.

Calienta todos los ingredientes bien, sin dejar de revolver.

Separa el arroz con un tenedor o las manos hasta que este totalmente desgranado y también añádalo a la sartén.

Bájale el fuego, une todos los ingredientes, añádale la salsa de soja a gusto y la tortilla picada en pedacitos.

Una vez en la mesa, puedes añadirle más salsa de soja si lo deseas.