elGourmet

Arroz Chaufa de Mariscos

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 1/4 Taza
Aceite de Sésamo: 2 cdas
Cebolleta china picada: 1/2 Taza
Huevos: 2 Unidades
Almejas: 6 Unidades
Pimientos rojos: 1/2 Taza
Pulpo cocido y picado: 1/2 Taza
Sal: c/n
Salsa de ostras: 2 cdas
Aceite Vegetal: c/n
Arroz cocido sin sal: 2 Tazas
Chipirones en aros: 1/2 Taza
Jengibre fresco rallado: 1 cda
PASTA DE AJO: c/n
Pimienta: c/n
Langostinos: 6 Unidades
Salsa de soja: 4 cdas
Vieiras: 6 Unidades

Preparación de la Receta

- Cortar las vieiras, las colas de *langostinos*, los chipirones y el pulpo
- Llevar a un bol junto con las pulpas de las almejas, salpimentar y dejar *marinar*.
- Colocar los huevos en un pequeño bol y añadir un poco de sal
- Batir con ayuda de un tenedor.
- En una sartén con aceite vegetal, freír los huevos batidos y cortar en cuadrados
- Retirar y reservar.
- En un *wok*, calentar el aceite de oliva
- *Saltear* los mariscos a fuego muy alto durante 30 segundos
- Retirar, volver a trasladar al bol y reservar.
- En el mismo *wok*, calentar un poquito de aceite de oliva
- Mientras rallar el *jengibre*.
- Agregar los pimientos rojos cortados en pequeños cubos, un poco de pasta de *ajo* y el *jengibre*
- *Dorar* unos segundos e incorporar el **arroz** *cocido*
- *Saltear* durante unos segundos.
- Añadir los mariscos y el *huevo*
- *Condimentar* con la salsa de ostras, la salsa de soja y el aceite de *sésamo*.

- Por último, picar la parte verde de la cebolleta *china* y echar al *wok*
- Continuar salteando hasta que los ingredientes se fusionen totalmente
- Servir y disfrutar.

- Puedes reemplazar los mariscos por *pato* asado, *cerdo* asado o *pollo* frito.
- Utiliza *pimiento* rojo, verde o amarillo o las 3 variedades juntas, según tu preferencia.

Para la pasta de ajo

- Hornea 2 dientes *ajo* por unos minutos hasta que se doren
- Retirar y preparar un puré con un poco de aceite
- Lo puedes conversar durante toda una semana.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arroz-chaufa-de-mariscos