

# **Chop Suey**

Tiempo de preparación: 30 Min



# Ingredientes

#### **Arroz**

Manteca: 50 gArroz Carnaroli: 1 TazaCebolla: 1 UnidadCaldo De Ave: 2 Tazas

Sal y Pimienta: A gusto

## Chop suey

Berenjena: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Caldo De Ave: 1 Taza

Aceite: 50 cc

Salsa de soja: 4 cdas.

Granos de choclo: 100 g

Pimiento verde: 1 Unidad

**Pechugas de pollo**: 2 Unidades **Hongos frescos**: 100 g

Apio: 2 RamasNabo: 1/2 UnidadPimienta: A gustoZanahoria: 1 Unidad

Jengibre: A gusto Pimiento colorado: 1 Unidad

# Preparación de la Receta

#### Arroz

- Corte la cebolla en plumas.
- En una sartén caliente con la mitad de la manteca rehogue la cebolla y condimente con sal.
- Incorpore el arroz y deje nacrar.
- Deje cocinar durante 12 minutos agregando caldo caliente poco a poco.
- Agregue la *manteca* restante, sal, pimienta y mezcle bien.

## Chop suey

- Deshuese las pechugas de *pollo*, retire su piel y corte su carne en tiras finas.
- Corte los pimientos, la berenjena, el nabo, la zanahoria y el apio en tiras finas.
- Corte la cebolla en plumas.
- Retire el tallo de los hongos y luego corte en tiras
- Pele y ralle el *jengibre*.
- En el wok caliente con el aceite dore las tiras de *pollo* durante 7 minutos y condimente con pimienta.
- Incorpore el *nabo*, los pimientos, la *zanahoria*, la *berenjena*, el *apio*, la *cebolla* y saltee durante 3 minutos
- Agregue el caldo, la salsa de soja y deje reducir unos minutos.
- Añada los hongos, el jengibre, los granos de choclo y deje cocinar 3 minutos más.

### Presentación

• En el centro de una fuente sirva el *arroz* con la ayuda de un molde, alrededor sirva el chop suey.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/chop-suey