

## **Chow Fan Chino**

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

Aceite De Maíz: Cantidad Necesaria

Azucar: 1/2 Cucharadita Cebolla de verdeo: 1 unidad Langostinos crudos: 200 g

Zanahoria: 1/2 unidad

Arroz largo fino: 1 Taza Caldo: 2 Cucharadas Huevos: 4 Unidades Sal: 1/2 Cucharadita

## Preparación de la Receta

- Lavar el arroz 3 veces, escurrir bien y llevar a arrocera (1 parte de arroz por 1 parte de aqua)
- Dejar cocinar y cuando este *cocido* dejar por 20 minutos mas en arrocera.
- Retirar y llevar a una placa, esparciéndolo.
- Dejar a temperatura ambiente hasta que se enfrie.
- Cortar zanahoria en brunoise, picar cebolla de verdeo y cortar langostinos en cubos de 1 cm.
- Batir un bowl huevos hasta romper liga y homogeneizar.
- Calentar bien el wok y agregar aceite.
- Apenas empiece a humear verter el huevo, revolver y enseguida añadir los langostinos, cocinar
- Revolviendo por 30 segundos.
- Incorporar el arroz separado y frio y mezclar bien con el cucharòn `para romper el huevo y
  que tome calor el arroz (30 segundos aprox)
- Agregar zanahorias, condimentar con sal, azúcar y saltear revolviendo por 1 minuto.
- Añadir cebolla de verdeo y saltear 30 segundos.
- Incorporar caldo por los bordes del wok, mezclar, calentar por 30 segundos, retirar y servir.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/chow-fan-chino