

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 agua)
- 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>