Chow fan

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite de mani: Cantidad necesaria
Agua: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Ají no moto: 1 cdita.
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Salsa de soja: 1/4 Taza
Camarones: 15 Unidades
Huevos: 2 Unidades
Carre de cerdo: 250 g
Ajo picado: 1 Cantidad necesaria
Arroz grano fino y largo: 180 g

Preparación de la Receta

- Corte el *ají* no moto en *brunoise*.
- Mezcle en un bowl los huevos junto con sal y pimienta
- Reserve.
- Corte el *cerdo* en cubos.
- Corte la *cebolla* de verdeo en finas rodajas.

Armado

- En una olla con aceite de *maní* caliente, transparente el *arroz*
- Incorpore el agua y deje cocinar tapado durante 15 minutos
- En un wok con aceite caliente, realice una omelet con los huevos reservados
- Retire y corte en juliana.
- En el mismo wok agregue mas aceite y saltee el *ajo* junto con la carne de *cerdo*.
- Incorpore el *arroz* junto con el *huevo* y la *cebolla* de verdeo.
- Una vez que comience a tomar sabor añada el *ají* no moto junto con la salsa de soja y los *camarones*
- Cocine durante 4 minutos hasta que los ingredientes se integren.

Presentación

- Sirva en un plato y decore con *cebolla* de verdeo fresca

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