

Chow fan (arroz)

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz · Categoría: Wok · Procedencia: Mesacamilla ·
Autor: Marala

INGREDIENTES

0

200 gr Arroz — fino largo o Jazmín.

1 Cebollas — picada

1 Pimiento — rojo cortado en concasse (cuadraditos de 1 cm por 1 cm, más o menos)

1 Chile — verde cortado en concasse

2 rama/s Apio — cortadas en concasse

1 Zanahorias — cortada en concasse

1 dientes Ajos — picado

3 Huevos

200 gr Gambas — opcional

ELABORACIÓN

En el wok o cacerola grande lubricada con una cucharada de aceite, saltear todas las verduras durante unos minutos y reservar en una sartén aparte lubricada con rocío de maíz o pincelada con aceite, cocinar los huevos, enteros sin batir, hasta que la yema este totalmente cocida, retirarlos, cortarlos en tiritas y reservar. En 2 litros de agua con sal cocinar el arroz siempre al dente, nunca pasado, no más de 10 minutos, colar. Volver al wok con las verduras agregarle el arroz y los huevos, salpimentar, saltear unos minutos mas y servir caliente. (el momento de agregar los camarones es en el ultimo salteado antes de servir).