

# Chaulafán mixto

L'Equador

Aracely Moncerrate Reyes i Mendoza

## Ingredients

1 kg de pollastre  
Brou de pollastre  
½ kg de carn de porc  
½ kg de carn de vedella  
½ kg de pernil dolç  
½ kg de gambes  
1 kg d'arròs  
2 cebes  
2 pastanagues  
2 pebrots verds  
2 pebrots vermells  
1 got ple de pèsols  
5 ous  
2 cullerades de coriandre fresc  
4 cullerades d'oli  
Sal  
Pebre negre  
Comí al gust

## Preparació

Talleu els pebrots, les pastanagues i la ceba a juliana. Poseu-ho a fregir en una cassola per separat i després retireu-ho. A continuació, talleu tota la carn a daus i fregiu-la a la mateixa cassola.

En una olla poseu-hi quatre gots de caldo de pollastre i aboqueu-hi l'arròs i els pèsols. Feu-ho bullir ¼ d'hora.

En una paella barregeu-hi el pernil dolç tallat a dauets i les gambes i fregiu-ho tot junt.

A continuació, bateu els ous i feu una truita a la francesa en una paella amb oli.

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera  
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA  
Tel. 93 772 92 92 - A/e: [esparreguera@cpnl.cat](mailto:esparreguera@cpnl.cat) - Pàgina web: [www.cpnl.cat](http://www.cpnl.cat)  
[www.twitter.com/SLCEsparreguera](https://www.twitter.com/SLCEsparreguera)  
[www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Català-dEsparreguera/279336358755954](https://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Català-dEsparreguera/279336358755954)  
[www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller](http://www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller)  
<http://blocs.cpnl.cat/receptaris>

Per acabar barregeu tot el que heu cuinat amb les espècies i ja teniu el plat acabat.

### **Informacions culturals**

Aquest plat recorda l'arròs tres delícies d'origen oriental que coneixem a Catalunya. De fet, el *chaulafán* és un plat que té els seus orígens entre els primers immigrants orientals que van arribar a la capital de l'Equador.

En arribar a la ciutat els immigrants asiàtics van saber reaprofitar les sobres dels plats coneguts com a *fritada* i *ceviche* i diversos altres plats locals afegint-ho a aquest arròs.

De manera molt creativa, van decidir "equatorianitzar" el nom que li donaven ells a la seva terra a les corresponents sobres d'altres plats i vet aquí que van aconseguir el *chaulafán*, que és un dels tres plats més tradicionals i populars de l'Equador.