

Arròs chaufa

El Perú

Marcela Arroyo

Ingredients

6 ous
1 cullerada d'oli de sèsam
2 cullerades d'oli de gira-sol
250 g de carn de porc picada
200 g de filet de pollastre bullit
esmicolat
1 cullerada de gingebre picat
1 pebrot
1 kg d'arròs cuit
1/4 de tassa de salsa de soja
3/4 de tassa de ceba xinesa



Preparació

Bateu lleugerament els ous, saleu-los i fregiu-los a foc mitjà, amb la meitat d'oli de sèsam. Heu d'obtenir-ne una truita. Retireu-la del foc i talleu-la en daus.

Poseu un wok al foc i quan l'oli estigui calent incorporeu-hi el porc i el pollastre. Salteu-ho durant dos minuts i afegiu-hi el gingebre i el pebrot tallat. Continueu la cocció un minut més i aboqueu-hi l'arròs amb la resta d'oli de sèsam.

Salteu-ho tot junt uns minuts, bo i sacsejant el wok perquè la preparació es dauri de manera uniforme.

Finalment, incorporeu-hi la truita, la salsa de soja i la ceba xinesa tallada. Mescleu-ho bé, retireu-ho del foc i serviu-ho.