

## ARROZ CHAUF<sup>A</sup>\*

### Ingredientes:

- 04 huevos.
- 02 filetes de pechuga de pollo
- 100 grs. de tocino.
- 01 botella de sillau chico (salsa de soja)
- 1/2 atado de cebolla china
- Sal
- Aceite



### Preparación:

Preparar arroz blanco, cortar el pollo en cuadrados pequeños y dejarlos remojar media hora en media botella de sillau.

Cortar el tocino en cuadrados pequeños y freírlos en un poco de aceite bien caliente.

Batir los huevos de dos en dos agregándole un chorrillo de agua para las tortillas.

En el mismo aceite del tocino freír las tortillas una por una y luego cortarlas en trozos pequeños.

Luego freír el pollo remojado en el sillau hasta que quede tierno, retirarlo y freír la cebolla china finamente cortada.

Al final agregar todo al arroz blanco añadiéndole un poco más de sillau.

Servir caliente.

### Salsas:

Opcionales que sirven para acompañar esta preparación.

Salsa de soja.

Salsa de ostras.

Dos cucharadas de ron.

### Comentarios:

Arroz chaufa significa "arroz saltado", decir arroz chaufa es decir "arroz saltado con arroz"

El arroz chaufa es una de las preparaciones chinas que en algunas regiones de Latinoamérica se utiliza como si fuera un plato regional el ejemplo lo podemos ver en Perú.

### Trucos:

---

\* Fuente: Unafrasecelebre.com

En vez de usar arroz blanco, se le puedes echar unas gotas de sillao que le da más sabor a la comida.

Además si en vez de usar, filetes de pechuga de pollo le fríes camarones, le dará un saborcito exquisito.

Si Usted quiere dejar preparado el plato desde el día anterior, antes de servirlo calentarlo al baño María y quedara como si recién se hubiera realizado.

Se puede realizar también utilizando carne de res, o sino también con carne de cerdo en lugar de la carne de pollo.

Tener cuidado al agregar sal al arroz porque si se le acompaña con alguna salsa estas de por si ya tienen sal agregada y la combinación puede ser demasiado salada.

---

**La Editorial de *VOX LOCĀLIS* no se responsabiliza de los juicios y opiniones expresados por los autores en sus artículos y colaboraciones**