



# CHAUFA ESPECIAL

Nivel de dificultad Principiante

Si hablamos de contundencia, este plato es el elegido. Una mezcla oriental con diferentes tipos de carne que lograrán una explosión de sabor en ti.

## 1. INGREDIENTES

### Chaufa Especial

- Lomito de cerdo  
700 gramos.
- Langostinos  
120 gramos.
- Pollo  
1 pechuga.
- Mensi  
1 cucharada.
- Sal  
½ cucharadita.
- Canela china  
¼ cucharadita.
- Pisco
- Jengibre
- Aceite Vegetal
- Aceite de ajonjolí
- Aceite de sésamo tostado
- Salsa de soya clara
- Huevos
- Cebolla china
- Sal
- Pimienta
- Pimienta blanca
- Azúcar rubia
- Arroz cocido graneado  
2 porciones.

## 2. PREPARACIÓN

### CHAUFA ESPECIAL

En un bowl agregar 1 cucharada de azúcar, ¼ de cucharadita de pimienta blanca, 1 cucharada de mensi, ½ cucharadita de sal, ¼ de cucharadita de canela china, 1 cucharada de pisco, 2 cucharadas de aceite de ajonjolí, 3 cucharadas de salsa de soya clara, integrar.

Agregar en la mezcla 700 g de lomito de cerdo, refrigerar por 2 horas.

Colocar el lomito de cerdo sobre una bandeja para hornear, llevar a hornear por 45 minutos a 180° C., dejar enfriar y cortar en cubos. Reservar.

Rallar jengibre (rallar por la parte más gruesa). Reservar.

En un wok, agregar 1 cucharada de aceite vegetal, mientras este se calienta en un bowl, añadir trozos de pollo en cubos, sal y pimienta al gusto e integrar. Agregar el pollo al wok, sellar por 60 segundos a fuego alto, saltear y añadir 120 g de langostinos limpios en trozos, sellar por 30 segundos a fuego alto, saltear y reservar.

En el wok agregar dos huevos batidos, extender por todo el wok, revolver la tortilla hasta volverla picadillo, sal al gusto, incorporar 2 porciones de arroz cocido graneado e integrar. Añadir el zumo de una cucharada de kion rallado, chanchito asado, reincorporar el pollo y langostinos, salsa de soya clara, sal y azúcar rubia al gusto, 3 cucharadas de cebolla china, un chorrito de aceite de sésamo tostado al gusto. Saltear hasta integrar todos los sabores y servir.

