



ARROZ CHAUFA

1. INGREDIENTES

- 1 kg. de arroz.
- 1/2 pechuga de pollo en trozos.
- 250 gr. de hot dog.
- 3 huevos.
- 100 gr. de cebolla china.
- 1 pimiento rojo.
- 2 cdas. de kion rallado.
- Sillao.
- Aceite vegetal.
- Una pizca de sal.

2. PREPARACIÓN

Cocina el arroz con poca sal. Después, calienta en una sartén un poco de aceite. Comienza a freír los 3 huevos, agrégalos en un tazón y córtalo en trozos pequeños.

Corta el hot dog y ponlo a freír en la sartén. Luego, adiciona el pollo. Cuando esté listo añade un poco de kion y mezcla mientras está friendo.

Añade en la sartén el arroz para empezar a combinar con el pollo y los demás ingredientes, después echa un poco de sillao, la cebolla china, el huevo en trozos y una pizca de sal.

¡Y listo, si deseas puedes agregarle tequeños o wantán frito como entrada para acompañar este plato peruano!

Fuente: peru.com

