



# Chaufa

*de pollo*

## INGREDIENTES

Porción: 410 gr

7 gr	<b>Base Oriental RAM</b>
380 gr	<b>Arroz Cocido RAM</b>
28 gr	Cebolla china
140 gr	Filete de pollo (pierna o pecho)
2 unid	Huevo
5 ml	Aceite vegetal
7 ml	Sillao
4 gr	Kion picado

Sal, pimienta c/n. 1gr de fondo de pollo Nestle (opcional).

## PREPARACIÓN

1. En una sartén a fuego medio con un poco de aceite, agregar los huevos batidos, hacer una tortilla y luego cortar en cubos, reservar.
2. En una sartén wok a fuego fuerte con aceite, agregar el pollo picado sal pimentado. Una vez que el pollo este dorado reservar. En la misma sartén, dorar el kion picado y un poco de cebolla china picada (utilizar la parte blanca), luego agregar el **Arroz Cocido RAM** (frio de preferencia) y saltearlo a fuego fuerte para darle aroma ahumado.
3. Agregar la **Base Oriental RAM** y el sillao, seguir salteando hasta que el arroz tome color uniforme. Incorporar la tortilla de huevo, el pollo, la parte verde de la cebolla china picada y finalmente saltear.

