



Chaufa

de pollo

INGREDIENTES

Rinde: 4 porciones

- 4 cdas. **Base Oriental RAM**
- 4 tazas Arroz blanco
- 1/2 taza Cebolla china
- 1 und. Filete de pollo (pierna o pecho)
- 4 unid Huevo
- 1/4 taza Aceite vegetal
- 1/4 taza Sillao
- 1/2 und. Kion picado

Sal, pimienta al gusto.

PREPARACIÓN

1. Cocinar el arroz blanco con sal y ajos al gusto.
2. En una sartén a fuego medio con un poco de aceite, agregar los huevos batidos, hacer una tortilla y luego cortar en cubos, reservar.
3. 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 (frio de preferencia) y saltearlo a fuego fuerte para darle aroma ahumado.
4. 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.

