

ARROZ CHAUFFA

PERÚ

INGREDIENTES

- 300g xícaras de arroz
- 700g de peito de frango
- 4 ovos
- Um pouco de cheiro verde (opcional)
- 6 folhinhas de cebolinhas
- 1 pedaço de gengibre
- 1 pimentão cortado em quadradinhos
- 1 cebola grande cortado em quadradinhos
- Salsicha em rodelas para fritar

- Sal a gosto
- Molho de soja (molho shoyu)
- 2 colheres de azeite
- 2 dentes de alho
- Sal
- Azeite extra virgem



MODO DE PREPARO

1. Cortar um pouco de alho e refogar numa panela com pouco de azeite
2. Botar o arroz para cozer com a quantidade dobrada de água e sal
3. Reservar depois que ficar pronto
4. Cortar a carne ou o frango em pedaços pequenos
5. Adicionar o shoyu e deixar de molho
6. Bater os 3 ovos antes de fritar para misturar a clara e gema, logo em seguida fritar e cortar em quadrado
7. Reserve
8. Cortar a salsicha em cubinho,
9. Fritar os ingredientes do item anterior e reserve também
10. Cortar a cebola, o pimentão, o alho e também o gengibre
11. Levar ao fogo em uma frigideira e frite - os
12. Juntar a carne ou o frango por uns 5 minutos
13. Adicione o arroz cozido e acrescente os demais ingredientes reservados
14. Misture tudo e por último acrescente a cebolinha e o cheiro verde
15. e por último acrescente a cebolinha e o cheiro verde