Chaufan:

INGREDIENTES

* -c/n Aceite.
* -100gr Panceta.
* -½ cebolla blanca.
* -2 diente de ajo picado.
* -1cucharada de jengibre rallado.
* -2 cucharadas sopera del blanco de cebolla de verdeo.
* -150gr Pechuga de pollo .
* -1/ 2 Morrón rojo. -1 cucharada de rocoto.
* -3 cucharada soperas de arvejas.
* -500g de arroz ya cocido.
* -Sal c/n.
* -Azúcar pisca.
* -Pimienta blanca c/n.
* -Chill picante c/n. -3 cucharadas cebolla china (seria el verde del verdeo cortado).
* -1 cucharada Aceite de sésamo.
* -1 cucharada Aceite de soja.
* -150gr Brotes de soja.
* -El omellet abierto babe.
* -Aceite de girasol c/n.
* -8 gambas .
* -Sal y pimienta c/n .
* -2 cucharadas cebolla de verdeo la parte blanca.
* -5 huevos batidos.
* -Mayonesa con salsa picante C/n.
* -2 cucharadas Cebolla de verdeo.

1.⚡Colocar en una sartén grande o wok, aceite sofreír la panceta cortar en lardons,  a partir de ahí incorporar la cebolla el ajo y el jengibre y cebolla de verdeo la parte blanca todo cortado en brunoise , sofreir .  
  
2.⚡Luego incorporar el pollo cortado en cubos chiquitos para una rápida cocción, añadir el morrón en brunoise, la cuchara de rocoto picado  y arvejas( ya cocidas) saltear por  3 minutos .   
3.⚡Agregar el arroz ya cocido (arroz largo fino ) la clave es que tiene que quedar suelto el  arroz y al dente, rectificar sazón.  
  
4.⚡Agregar el chilli picante , el verde de verdeo cortado en chiffonade luego introducir el aceite de sésamo de soja y ultimo los brotes de soja, saltear y reservar.  
  
5.⚡En otra sartén saltear las gambas  enteras con la parte blanca de la cebolla de verdeo cortada sudar  y apartar   
6.⚡En un bol batir los huevos rectificar sazon eh incorporale las gambas salteadas previamente, en una nueva sartén colocar aceite eh introducir los huevo removiendo lentamente y de forma en que se hace un omellette pero dejarlo abierto y bien babe una vez que cuajo en su base incoporar como toppin en la preparación del arroz finalizar por encima de este la mayonesa picante y el verde de verdeo en chiffonade.  
.  
¡Y A DISFRUTAR!👏😊🍚💜.