



El arroz Chaufa, que en cantonés se traduce como arroz frito, es tal vez el plato al estilo chino que más paladares ha afectado en el mundo: aunque usted no lo crea, los chinos no gustan de esta forma de preparación porque consideran que la salsa de soya (siyan) lo oscurece y sala demasiado; pero sí lo preparan para nosotros, los occidentales, porque saben que nos fascina y una comida china sin él no estaría completa. ¿Verdad?

Trate de preparar de antemano el cochino asado para que el sabor sea más genuino, y sino utilice la chuleta ahumada.



ARROZ CHAUF (FRITO)

½ Kg. de arroz cocido sin sal, suelto, entero; preparado con anticipación y refrigerado (si fuera posible).

200 grs. de cochino asado (se puede sustituir por chuleta ahumada, pollo, camarón, lomito, todo ello picadito muy menudito, luego sazonado con una puntita de sal, azúcar, ron, canela en polvo, salsa de soya, y ajinomoto, y luego freírlo con poquito aceite, a fuego muy alto y rápido. Para un arroz chaufa muy especial se combinan todas las carnes.

1 taza de frijolito chino (opcional)

3 cucharadas de aceite. 3 cucharadas de salsa de soya, o al gusto.

1 taza de cebollín picado muy menudito parte blanca y verde.

1 trozo de raíz de jengibre fresco, bien machacado de aproximadamente 3x3 cm.

4 huevos

2 cucharaditas de sal

2 cucharaditas de ajinomoto

¼ taza de cilantro picadito

1 cucharada de aceite de ajonjolí

PREPARACIÓN:

- 1) Calentar aceite y freír el cochino. Retirar
- 2) Freír el jengibre bien machacado hasta que dore, cuidando que no se queme. Retirar el jengibre.
- 3) Añadir aceite si fuera necesario e incorporar los huevos, revolviéndolos hasta que cocinen. Añadir los frijolitos chinos y revolver bien.
- 4) Agregar el arroz, cochino asado, carnes usadas, agregar la salsa de soya, revolver bien.
- 5) Añadir sal, ajinomoto, cebollín y cilantro. Revolver bien.
- 6) Al retirar añadir el aceite de ajonjolí y mezclar bien.
- 7) Servir.

