

ARROZ CHAUFA CON CERDO POLLO Y LANGOSTINOS



CANTIDAD	INGREDIENTES
0.600 kg	arroz
0.250 kg	huevos
0.250 atad	cebolla china picadita
0.250 atad	culantro
0.030 kg	ajo
0.250 kg	pechuga de pollo
0.250 kg	langostinos
0.050 l	aceite de ajonjoli
0.050 l	sillao
0.030 kg	canela china
0.020 kg	kión

METODO

Granear el arroz con poca sal, solo con agua.

Enfriar.

Hacer tortillas con los huevos.

Piar la pechuga en pedazo tipo sesgado.

Limpiar los langostinos quitando la vena.

Picar la carne de cerdo del mismo tamaño que la del pollo.

Sazonar con sal, sillau, azúcar y canela china las carnes.
Salarlos, reservar.

Saltear por separado los langostinos con sal y pimienta gotas de limón a fuego fuerte. Reservar con el arroz y poco de sillau, al último la cebolla china.

Añadir aceite de ajonjolí

KAU LU WANTÁN



INSUMOS

250 gr de masa para wantán
250 gr de carne molida
1 c de aceite de ajonjolí
1 c azúcar
100 gr de jo lan tao
3 und de cebollas chinas
1 und de pimiento rojo
150 gr de langostinos
1 uni. Ají verde.
1/2 lata de coctail de frutas
2 C de vinagre
150 gr de pulpa de cerdo
2 C de ketchup
1 c de canela china
100 gr de mandioca
500 ml de aceite
20 ml. Vinagre.

PREPARACION

Freír los wantanes.
Limpiar el jo lan tao.
Limpiar la cebolla china, cabezas.
Picar ají verde en juliana.
Picar el pimiento en juliana.
Limpiar los langostinos, desvenar.
Picar la carne de cerdo en tirar y sazonar con sal, sillao, azúcar, canela china y mandioca.
Freir los wantanes.
Saltear las verduras.
Saltear el cerdo con sal, sillao, mandioca.
Saltear los langostinos condimentados pero sin sillao.

Salsa:

Mezclar el jugo de las frutas, vinagre, ketchup.
Ligar con mandioca.
Colocar una cama de wantan frito, una de carnes, verduras y bañar solo con la salsa en el momento de servir.

SOPA WANTÁN



INGREDIENTES

250 gr de masa para wantán
250 gr de carne molida
50 gr de espinazos de pollo
250 gr de pechuga de pollo
50 gr de kión
100 gr de col china
4 cebollas chinas
1 copa de pisco
1 C de aceite de ajonjolí
150 de atado de culantro
1 huevos de codorniz

PREPARACION

Hacer un fondo con los huesos de pollo y kión.

Cuando esté listo colar el fondo retirar la carne de la carcasa de los espinazos.

Colocar en el caldo trozos de pechuga crda al sesgo cocinar unos 5 minutos luego añadir pisco, col china, culantro y cebolla china, huevos de codorniz. Sazonar con sal, pisca de azúcar y sazoador.

Cocer los wantanes aparte en abundante agua e incorporar a la sopa solo al momento de servir.

Rociar con aceite de ajonjolí y pimienta blanca.

Relleno para la masa:

Sazonar la carne molida con sal, pimienta, azúcar, aceite de ajonjolí y yema de huevo.

