

Arroz chino a lo venezolano

El gusto por la comida china fue casi inmediato a la llegada de los primeros chinos al país, hace más de 70 años. El arroz chino en Venezuela se ha convertido casi en un plato clásico de la cocina familiar venezolana y lo hemos fusionado con uno de los ingredientes emblemáticos: el Ají Dulce.

Ingredientes

3 cucharadas de manteca de cerdo
1 pechuga de pollo picada en cubos
1 taza de camarones frescos sin piel
1 chuleta ahumada de cerdo picado en cubos
1 zanahoria mediana picada en cubos
1 tallo de céleri (apio española) picado en cubos
1 trozo de jengibre de unos 3 centímetros de largo picado finamente
4 dientes de ajo picado finamente.
5 a 6 ajíes dulces picados finamente
 $\frac{1}{2}$ taza de petit pois (guisantes)
1 taza de brotes de soya
2 cucharadas de salsa de soya oscura
2 huevos
1 pizca de sal
4 tazas de arroz cocido, preferiblemente del día anterior
2 o 3 cebollines picado en trocitos
También te sugerimos ver
la receta de lumpias chinas

Preparación

Poner un Wok a fuego alto y esperar a que bote humo para colocarle la manteca.
Saltear las carnes una por una no más de 4 minutos, una vez cocinadas retirarlas del wok y colocarlas aparte.
Colocar los vegetales en la misma sartén con otra cucharada de grasa. Saltear primero los vegetales más duros: la zanahoria y el céleri por unos 2 a 3 minutos,
Añadir el jengibre, el ajo y el ají dulce y cocinar por 2 minutos más, revolviendo continuamente para que no se quemen.
Agregar los guisantes y los brotes de soja, poner la salsa de soya, revolver.
Hacer una tortilla fina con los huevos y una pizca de sal; picarlos en trocitos.
Agregar el huevo y las carnes, y continuar revolviendo.
Incorporar el arroz previamente cocido con cuidado mientras

sigue mezclado; poner más salsa de soya si el arroz se ve muy pálido.

Integrar todos los ingredientes y retirar del fuego; añadir el cebollín picado.

Nota:

Si no cuenta con un wok, puede usar una sartén grande.

Se puede sustituir la manteca por aceite vegetal. También puede sofreír tiras de tocineta y usar la grasa que sueltan, añadiendo las tocinetas triturada al arroz.

Además de cerdo, pollo y camarones, se puede agregar carne de res o de pavo.

Puede usar ajo en polvo.

Redacción La Mañana Digital