

Arroz estilo chaufa

Tiempo total: 30 minutos

Dificultad: Baja

Porciones: 6

Ingredientes:

- 2 pechugas de pollo
- Soya
- Aceite de oliva
- 3 cebollines
- Pimentones
- 4 o 5 espárragos
- 3 tazas de arroz graneado

Preparación:

- 1.- Dorar 2 pechugas de pollo cortadas en cubos o tiritas
- 2.- Cuando estén hechas le agregas un chorro de soya
- 3.- En el mismo sartén o Wok poner un poco más de aceite de oliva y cuando esté caliente y a fuego bien fuerte poner 3 cebollines cortados en diagonal, saltear y cuando estén dorados, agregar un chorro de soya.
- 4.- Hacer lo mismo con pimentones de 3 colores y luego con 4 o 5 espárragos cortados.
- 5.- Poner todo junto en el wok con 3 tazas de arroz graneado, agregar soya