



**HELLO
FRESH**

Chaufa peruano: arroz frito con extra de langostinos

con verduritas salteadas

Preparación en 15'

Preparation time : 25 min.



Arroz basmati



Langostinos



Mostaza



Salsa de soja



Jengibre



Pimiento



Cebolleta



Aceite de
sésamo



Sal y pimienta



Aceite de oliva



Agua



Orégano



Ajo



Huevo



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/es-ES/recipes/chaufa-peruano-arroz-frito-con-extra-de-langostinos-622>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Jarra medidora, Colador, Bol, Cazo con tapa, Rallador fino, Espátula, Bol pequeño, Sartén grande

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Arroz basmati (gramo(s))	150	300	450
Langostinos (gramo(s))	300	600	900
Mostaza (sobre(s))	1	2	3
Salsa de soja (sobre(s))	2	4	6
Jengibre (unidad(es))	½	1	1½
Pimiento (unidad(es))	1	1	3
Cebolleta (unidad(es))	1	2	3
Aceite de sésamo (sobre(s))	1	2	3
Sal y pimienta (pizca(s))	1	1	1
Aceite de oliva (cucharada(s))	3	6	9
Agua (mililitro(s))	320	640	960
Orégano (cucharadita(s))	½	1	1½
Ajo (unidad(es))	1	2	3
Huevo (unit)	1	2	3

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Valor energético (kj)	2765 kj
Valor energético (kcal)	661 kcal
Grasas	32.3 g
de las cuales saturadas	5.4 g
Carbohidratos	77 g
de los cuales azúcares	6.8 g
Fibra	5.3 g
Proteínas	38.9 g
Sodio	5.23 mg

Allergens

Soja, Crustáceos, Gluten, Trigo, Mostaza, Sésamo

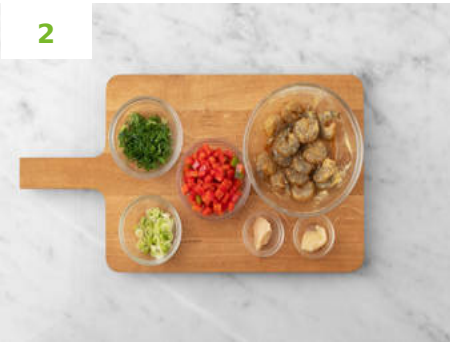
Always check the product labels for allergen information.



Arroz en marcha

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta!

- Llena un cazo con el **agua**, añade el **arroz** y **sal** y lleva a ebullición con el cazo tapado.
- Cuando hierva, cocina a fuego medio-bajo 11-13 min, removiendo.
- Luego, retira del fuego y reserva en el cazo tapado.



Mise en place

- En un bol mediano, agrega los **langostinos**, la **mostaza**, la mitad de la **salsa de soja** y el **orégano**. **Salpimenta**, mezcla y reserva.
- Pela y ralla el **ajo** y el **jengibre**.
- Corta el **pimiento** en dados de 1 cm.
- Separa la parte verde de la **cebolleta** y córtala en rodajas finas. Pica la parte blanca.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular marisco crudo.



Verduras al fuego

- En una sartén grande, agrega un chorrito de **aceite**, el **ajo** y el **jengibre**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min.
- Agrega la parte blanca de la **cebolleta** y el **pimiento** y cocina 3-4 min, removiendo. **Salpimenta** al gusto.
- Retira de la sartén y reserva.



Añade el arroz

- Cuando el **arroz** esté listo, calienta en la sartén un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Saltea el **arroz** cocido 2 min, mientras remueves.
- Añade las **verduras** salteadas y cocina a fuego medio 1 min más, removiendo.
- En un bol pequeño, casca el **huevo**.



Dale color al chaulafán

- Aparta los ingredientes hacia los bordes de la sartén y agrega un chorrito de **aceite** en el centro. Añade el **huevo** y cocina 30 segundos sin moverlo. Luego, remueve.
- Añade el **aceite de sésamo** y la **salsa de soja** restante y remueve para integrar los ingredientes. **Salpimenta**.



¡A la mesa!

- Añade los **langostinos** y el **marinado** restante a la sartén y cocina 2 min, removiendo. Prueba y rectifica de **sal** y **pimienta**.
- Sirve el **arroz chaufa con langostinos** en platos hondos y espolvorea la parte verde de la **cebolleta**.

Enjoy your meal!