




## ARROZ CHAUFA CON CAMARONES REAL

	<b>Porciones:</b>	4 a 6 personas
	<b>Preparación:</b>	25 minutos
<b>***</b>	<b>Dificultad:</b>	Media
	<b>Calorías:</b>	180

### INGREDIENTES:

- 2 libras de Camarones Real medianos
- 1 funda de Arroz Viejo Real (4 tazas)
- 1 pimiento amarillo, 1 verde y 1 rojo
- 2 ajos
- ½ jengibre
- 1 cda. de aceite

- 2 cebollas perla
- 1 zanahoria
- 1 cda. de Salsa de Soya
- 1 cda. de Salsa de Ostra
- 1 cda. de Salsa China

### PREPARACIÓN:

1. Un día antes: preparar 4 tazas de Arroz Real sin sal y refrigerar.
2. Cortar en cuadros pequeños los pimientos de colores, cebolla perla, ajo, jengibre y zanahoria.
3. En un sartén: hacer un refrito con la cebolla, ajo y jengibre. Luego agregar la zanahoria y pimientos y dejar cocinar por 5 minutos. Retirar del sartén.
4. En el mismo sartén: cocinar el camarón con sal y pimienta por 3 minutos o hasta dorar.
5. Mezclar el arroz con el refrito y agregar las cucharadas de salsa china, de soya y de ostra.
6. Una vez cocinados los camarones, mezcla todo y ¡listo!

#### TIP:

Puedes decorar tu plato con ajonjolí blanco o cebollín.