EMMSA
Empresa Municipal
de Mercados S.A.

ARROZ CHAUFA

www.munlima.gob.pe

MUNICIPALIDAD DE LIMA

EMMSA
Empresa Municipal de Mercados S.A.

ARROZ CHAUFA

INGREDIENTES

- 450 g. de arroz
- 250 g. de pechuga de pollo
- 2 huevos
- 1 cebolla fresca
- 1 pimiento rojo
- 1 cda. de kion rallado
- 6 cdas. de sillao
- 1 cda. de cebolla china picada
- 60 ml. de aceite de oliva
- Una pizca de pimienta
- 60 ml. de caldo de pollo

EMMSA
Empresa Municipal de Mercados S.A.

PREPARACIÓN

1. Cocinar el arroz.
2. Batir los huevos y freírlos en aceite de oliva, cuando estén listos cortarlos en tiras.
3. Sofreir la cebolla y pimientos en trozos en el mismo aceite en el que se preparó la tortilla.
4. Al arroz reservado agregarle el pollo sofrito, el pimiento y el sillao.
5. Dejar cocinar por dos minutos.
6. Servir.