



# Arroz chaufa con calamar gigante salteado con pimiento y cebolla

Familia <650 kcal Rápido • Huevos no incluidos

Cocinando: 15 min • Listo en: 25 min



8



Arroz basmati



Aros de papa



Pimiento



Cebolla



Aceite de sésamo



Jengibre



Salsa de soja

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, agua, ajo, huevo.



## Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.  
Lava tus frutas y verduras.

## Utensilios necesarios:

Colador, sartén grande, cazo con tapa, jarra medidora, bol pequeño, espátula, rallador fino.

## Ingredientes

	2P	4P
Arroz basmati	150 gramos	300 gramos
Aros de pota* 6)	200 gramos	400 gramos
Pimiento	2 unidades	4 unidades
Cebolla	1 unidad	2 unidades
Aceite de sésamo 3)	1 sobre	2 sobres
Jengibre	¼ unidad	½ unidad
Salsa de soja 11) 13)	2 sobres	4 sobres
Agua	320 ml	640 ml
Ajo	1 unidad	2 unidades
Huevo	1 unidad	2 unidades

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	520 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2559/ 612	492/ 118
Grasas (g)	8,7	1,7
de las cuales saturadas (g)	1,4	0,3
Carbohidratos (g)	74,2	14,3
de los cuales azúcares (g)	10,9	2,1
Proteínas (g)	20,4	3,9
Sal (g)	5,3	1,0

## Alérgenos

3) Sésamo 6) Moluscos 11) Soja 13) Cereales que contienen gluten.

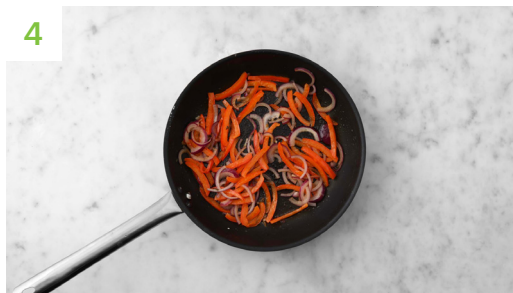
Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.



## Cocina el arroz

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Llena un cazo con el **agua** (ver cantidad en ingredientes), añade el **arroz** y **sal** al gusto y lleva a ebullición con el cazo tapado. Cuando hierva, baja a fuego medio-bajo y tapa el cazo. Deja cocinar 11-13 min y remueve de vez en cuando. Una vez cocinado, remueve el **arroz** con la ayuda de un tenedor para separar los granos y resérvalo en el cazo tapado.

**CONSEJO:** Antes de cocinar el arroz, lávalo para retirar el exceso de almidón y que los granos queden sueltos.



## Cocina las verduras

En la sartén, agrega un chorrito de **aceite** junto al **ajo** y el **jengibre**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min o hasta que se doren. Agrega la **cebolla** y el **pimiento** y saltea a fuego medio-alto durante 6-7 min, removiendo regularmente, hasta que las **verduras** empiecen a ablandarse. **Salpimienta**. Mientras tanto, en un bol pequeño, casca el **huevo** (ver cantidad en ingredientes).



## Prepara los ingredientes

Pela la **cebolla**, divídela en dos y córtala en tiras finas. Corta el **pimiento** por la mitad y quítale las semillas. Córtalo en tiras finas de 0,5 cm de grosor. Pela y ralla el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Ralla ¼ del **jengibre** (doble para 4p).



## Agrega el arroz y la pota

En la sartén con las **verduras**, agrega el **arroz basmati** cocido, la **pota** salteada y la **salsa de soja** y saltea a fuego medio 1-2 min, removiendo frecuentemente. Luego, 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 con ayuda de una espátula, de forma que el **huevo** se integre con el **arroz** y las **verduras**.



## Saltea la pota

Corta los **aros de pota** (calamar gigante) por la mitad, de forma que queden dos tiras. En una sartén grande, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Cuando esté caliente, saltea la **pota** durante 3-4 min, removiendo regularmente. **Salpimienta**, retira de la sartén y reserva.

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



## Emplata y disfruta

Finalmente, agrega a la sartén el **aceite de sésamo** y remueve para integrar. Prueba y rectifica de **sal** y **pimiento**. Sirve el **arroz chaufa** con **pota** salteada en platos.

**SABÍAS QUE:** La pota se tiene que cocinar por poco tiempo o por mucho tiempo para que quede en su punto óptimo. Si optas por un tiempo intermedio, la pota quedará chiclosa.

## ¡Que aproveche!

¡Ponle nota, chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.



¡Recíclame!

