


Arroz Chino-Colombiano

## Description

For few people this may sound difficult to believe, but in the 80's this recipe was a favourite in Colombia. It was made to impress the guests at large parties, and now it is a regular family dish and part of our cuisine.

A algunos se les hará estraño este plato en la cocina colombiana, pero en los últimos 20 años se ha posicionado como uno de los favoritos en algunos hogares Colombianos y especialmente en las fiestas de mi familia.

## Arroz Chino-Colombiano or Chinese Rice Colombian Style **(English version below)**

- 250 gramos de camarones precocidos
- 1 pechugas de pollo cortado en trozos medianos
- 4 salchichas americanas o frankfurter cortadas en rodajas (Pre-cocidas)
- 2 huevos batidos
- 1 cubo de caldo de pollo
- 4 tazas de agua
- 2 tazas de arroz
- 2 cucharadas de gengibre rallado
- 1 cebolla verde o un atado de spring onion finamente picados
- 1 pimento rojo cortado en julianas o tiras
- 1 repollo (cabbage) pequeño cortado en julianas o tiras
- 2 zanahorias cortadas en julianas o tiras
- 100 gramos de raices chinas o Bean sprouts
- 1 ajo finameente picado o una cucharadita de pasta de ajo
- 50 mililitros de aceite de girasol o de oliva
- 3 cucharadas de salsa de soya
- Sal y pimienta al gusto

**Preparacion**

1. Sofreir en 3 cucharadas de aceite el pimenton, pasta de ajo y la cebolla.
2. Agregar el arroz y dejar dorar un poco.
3. Luego añadir el agua, repollo, zanahorias, raices chinas, gengibre y el caldo de pollo.
4. Dejar cocinar a fuego medio hasta que seque ligeramente el arroz.
5. Aparte en otro sarten con 4 cucharadas de aceite freir el pollo, salchichas, camarones y salpimentar al gusto.

6. Cuando el arroz haya secado un poco agregar las carnes, salsa de soya y mezclar suavemente.
7. Aparte freir los huevos batidos en las 3 cucharadas de aceite caliente y cuando esten listos cortar en pequeños pedazos y agregar al arroz.
8. Mezclar suavente todos los ingredientes y Servir.

## Chinese Rice Colombian Style **(English version)**

**Ingredients**

- 250 grams  pre-cooked shrimp
- 1 medium chopped chicken breasts
- 4 americanas or frankfurter sausages, sliced (Pre-cooked)
- 2 eggs, beaten
- 1 chicken bouillon cube
- 4 cups of water
- 2 cups of rice
- 2 tablespoons of grated ginger
- 1 green onion or spring onions finely chopped.
- 1 red pepper cuted into strips or julienne
- 1 small cabbage, cuted into strips or julienne
- 2 carrots cut into strips or julienne
- 100 grams Bean sprouts
- 1 garlic finely chopped or a teaspoon of garlic paste
- 50 milliliters of olive or sunflower oil
- 3 tablespoons soy sauce
- Salt and pepper to taste

**Preparation**

1. Fry in 3 tablespoons oil, peppers, garlic and onion paste.
2. Add the rice and let brown slightly.
3. Then add the water, cabbage, carrots, bean sprouts, ginger and chicken bouillon cube.
4. Cook over medium heat until slightly the rice dry.
5. In another pan with 4 tablespoons of oil fry the chicken, sausages, shrimp and season to taste.
6. When the rice has dried a little add the meat, soy sauce and mix gently.
7. In a separate pan fry the beaten eggs into 3 tablespoons of hot oil and when ready, cut into small pieces and add to the rice.
8. Stir gently all ingredients and serve.