

ARROZ FRITO VENEZOLANO

INGREDIENTES

400 g de arroz cocido
1 pechuga de pollo
12 langostinos
4 huevos
Tallo de 1 cebolleta
1 pimiento verde
1 diente de ajo
1 moneda de jengibre
1 zanahoria
Laurel
Salsa de soja
Pimienta negra
Bicarbonato
Aceite de oliva virgen extra
Salsa de ostra
Sésamo

ELABORACIÓN

Salpimienta los dados de pollo y añade una pizca de bicarbonato. Mezcla bien y deja reposar durante 30 minutos. Saltea el pollo a fuego muy fuerte hasta que esté bien dorado por fuera y jugoso por dentro. Retira y reserva. En la misma sartén, dora los langostinos y prepara una tortilla con los cuatro huevos camperos. Trocea la tortilla y reserva todo por separado.

Saltea los vegetales picados a fuego muy fuerte hasta que estén ligeramente dorados, procurando que mantengan una textura crujiente. Incorpora el arroz y añade la salsa de soja, removiendo enérgicamente para que se impregne bien y adquiera color y sabor.

Agrega la cebolleta picada, el pollo, los langostinos y la tortilla troceada. Mezcla con delicadeza para integrar todos los ingredientes y deja reposar durante unos 15 minutos.

Justo antes de servir, vuelve a saltear el conjunto a fuego fuerte durante unos instantes, removiendo para que el arroz quede bien suelto y todos los ingredientes recuperen temperatura. Sirve inmediatamente.



ZORONGOLLO

INGREDIENTES

4 pimientos morrones
4 tomates

• PARA LA VINAGRETA •
1 diente de ajo
El jugo de los pimientos
Aceite de oliva virgen extra
Vinagre de Jerez
Cebolla tierna

• ADEMÁS •
Sal
Pimienta negra
Paté de aceitunas negras Empeltre
4 huevos camperos

ELABORACIÓN

Asa los pimientos y los tomates en el horno precalentado a 220 °C durante unos 40 minutos, hasta que estén bien tiernos y ligeramente tostados. Retira del horno, tapa y deja reposar durante 20 minutos para facilitar el pelado. Retira la piel y las semillas y desgarra las verduras con las manos en tiras irregulares. Reserva los jugos del asado.

Prepara una vinagreta emulsionando el ajo con los jugos del asado, unas gotas de vinagre y un buen chorro de aceite de oliva virgen extra. Mezcla con los pimientos y los tomates asados, procurando que queden bien impregnados del aliño. Reserva en el frigorífico hasta el momento de servir.

Dispón la ensalada en una fuente o plato, reparte por encima los huevos cocidos con la yema jugosa y termina con unas aceitunas negras. Sirve con un poco más de su vinagreta.