

Ancas de ranas en polvo de almendras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Semillas de sésamo: 2 cdas.
Polvo de Almendras: 150 grs.

Aceite para freír: Cantidad necesaria
Ancas de rana: 18 Unidades

Marinada

Ajo rallado: 1 Diente
Sal y Pimienta: A gusto
Clara de huevo: 1 Unidad

Salsa de soja: 1 cda.
Jerez: 2 cdas.

Varios

Fideos de arroz: 500 g

Vegetales salteados

Aceite De Oliva: 3 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla Colorada: 1 Unidad
Chauchas: 10 Unidades
Azucar: 1 cda.
Granos de choclo: 1 Taza

Pasta soba: 200 g
Brotes de soja: 1 Taza
Morrón Rojo: 1 Unidad
Zanahoria: 1 Unidad
Aceite de Sésamo: 5 Gotas

Preparación de la Receta

- Separe las ancas y límpielas.

Marinada

- Coloque en un recipiente el jerez junto con la clara de *huevo*, salsa de soja, *ajo* rallado, sal y pimienta negra, mezcle bien.

Vegetales salteados

- Pele la *cebolla* y corte en fina juliana.
- Corte el *morrón* en juliana.
- Retire las puntas de las chauchas y corte a lo largo al bies.
- Pele la *zanahoria* y corte en juliana.
- En un wok caliente con aceite de oliva saltee la *zanahoria* junto con las chauchas unos minutos, luego incorpore el *morrón* y la *cebolla*, una vez tiernas las verduras agregue los brotes de soja junto con la pasta soba y el azúcar, cocine unos minutos mas y justo antes de retirar sazone con sal, pimienta y aceite de *sésamo*, mezcle bien y retire
- Una vez fuera del fuego incorpore los granos de *choclo* previamente cocidos.

Armado

- Coloque las ancas dentro de la *marinada* y deje reposar durante 30 minutos aproximadamente.
- Mezcle en un bowl las semillas de *sésamo* junto con el polvo de almendras.
- Transcurrido el tiempo de maceración pase las ancas por el rebozador de polvo de almendras y semillas.
- En una olla con abundante aceite caliente fría los fideos de *arroz* solo un par de segundos
- Retire y deje escurrir sobre papel absorbente.
- En el mismo aceite caliente fría las ancas rebozadas, retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva en un plato los vétales salteados junto con las ancas de ranas.
- Decore con fideos de *arroz*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ancas-de-ranas-en-polvo-de-almendras>