Arrolladitos primavera rellenos con pasta y langostinos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Fideos de arroz: 200 g
Ajo: 1 Diente
Papel de arroz: 6 Láminas
Azucar: 1/2 cdita.
Langostinos: 200 g
Sal: A gusto
Huevo batido: Cantidad necesaria
Pimienta Negra: A gusto

Fondo de langostino

Cebolla: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Zanahoria: 1 Unidad
Vino de arroz: 1/2 Taza

Salsa

Vinagre de Alcohol: 1/4 Taza
Jugo de Naranja: 1/2 Taza
Vino de arroz: 1 cda.
Jengibre: 3 Rodajas
Echalotte: 1 Unidad
Azucar: 1 cda.
Morrón cocido y pelado: 1/2 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Guindilla: 1 Unidad

Varios

Hojas verdes: Cantidad necesaria
Tomate: 1 Unidad
Aceite de cilantro: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Limpie los **langostinos** separe las cabezas y pele.
- Lave la *cebolla* de verdeo y corte al bies.
- Pele el *ajo* y corte en fina juliana
- Hidrate los fideos de *arroz*.
- Hidrate el papel de *arroz* en un paño húmedo durante 15 minutos.

Fondo de langostino

- En un wok con aceite de oliva caliente, saltee las cabezas de *langostinos*, junto con la *zanahoria* el *apio* y la *cebolla* previamente cubeteadas, y el *ajo* cortado en láminas.
- Cocine a fuego lento durante 20 minutos.
- Agregue vino de *arroz*, deje cocinar unos minutos y cuele con un chino

Salsa

- En un mixer coloque el *morrón* junto con el *ajo*, 1 pizca de azúcar, la *guindilla*, el *jengibre*, la echalote, el *jugo* de *naranja* y el *vinagre*, condimente con sal y pimienta, y procese.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, vierta la salsa y deje reducir.
- Agregue el vino de *arroz* el azúcar restante, mezcle y deje ligar unos minutos.
- Incorpore el fondo de langostino y termine la cocción.

Armado

- En un wok con aceite de oliva caliente, saltee los *langostinos*, agregue la *cebolla* junto con el *ajo*, incorpore los fideos de *arroz* cocine por un minuto condimente con azúcar sal y pimienta, retire del fuego y deje reposar.
- Pincele con *huevo* todo el borde del papel de *arroz*, agregue parte de la preparación anterior, cierre los bordes hacia el centro pincele nuevamente y arrolle
- En una sartén con abundante aceite caliente fría los arrolladitos de 2 a 3 minutos.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva en un plato los arrolladitos acompañe con hojas verdes y *tomate* a gusto
- Decore con aceite de *cilantro* y sirva en un bowl individual la salsa

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arrolladitos-primavera-rellenos-con-pasta-y-langostinos