

Arroz En Cazuela De Barro

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Huevo: 1 Unidad

Cebolla de verdeo: Cantidad Necesaria

Panceta ahumada: 200 g

Aceite de sésamo: Cantidad Necesaria

Chorizo taiwanés: 3 Unidades

Arroz largo fino: 2 Tazas

Albóndigas De Camarones

Aceite de sésamo: Cantidad Necesaria

Camarones crudos y pelados: 500 g

Pimienta: Cantidad Necesaria

Azucar: 3 Cucharadas

Clara de huevo: 1 unidad

Sal: 2 cucharaditas

Salsa

Azucar: 1 Cucharadita

Salsa de ostras: 1 cucharada

Salsa de soja: 4 Cucharadas

Agua: 7 Cucharada

Salsa de soja Oscura: 2 Cucharadas

Preparación de la Receta

- Abrir las *camarones* en mitades transversalmente y aplastar con la hoja de la cuchilla (grande).
- Picar muy bien hasta obtener una pasta.
- *Condimentar* en un bowl con sal, azúcar, pimienta y mezclar.
- Agregar clara de *huevo* y mezclar hasta tener una pasta consistente.
- *Condimentar* con aceite de sésamo.
- Con las manos húmedas trabajar pequeñas porciones hasta formar albóndigas (tamaño nuez pequeña) y reservar en frío.
- Cocinar en agua hirviendo los chorizos hasta que se hinchen (3 minutos aprox) y reservar.
- Cortar los chorizos blanqueados al bies y la *panceta* en finas láminas de 3 x 2.

- Lavar el **arroz** bajo el agua y colocar en la cazuela de barro con tapa elegida.
- Agregar el agua (2 tazas de *arroz* x 2 tazas de agua), tapar y dejar reposar 30 minutos.
- Llevar la cazuela a fuego hasta que rompa hervor y a fuego mínimo cocinar sobre un difusor hasta reducir el líquido hasta el nivel de *arroz*.
- Acomodar sobre el *arroz* y por los bordes las laminas de chorizo.
- Añadir las láminas alrededor de los chorizos y acomodar en el centro las bolitas de *camarones*.
- Tapar y cocinar por 15 minutos a fuego mínimo sobre un difusor de calor (3 minutos en el centro y 3 minutos en cada esquina del difusor).
- Volver al centro del fuego, destapar, agregar un *huevo* en el centro , tapar y cocinar con el fuego apagado por 3 minutos.
- *Condimentar* con la salsa (cantidad a gusto) y terminar con *cebolla* de verdeo (verde) al bies por encima.

Salsa

- Mezclar en un olla pequeña salsa de soja, salsa de soja oscura, salsa de ostras, azúcar, agua y llevar a fuego suave.
- Apenas comience a burbujear retirar del fuego y reservar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/arroz-en-cazuela-de-barro>