Arroz frito con langostinos



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

10 colas de langostinos crudos y pelados: 10 Unidades
Arroz jazmín cocido: 4 Tazas
Huevos: 2 Unidades
Jengibre rallado: 2 cditas.
Salsa de chili para servir:
Aceite de Sésamo: 2 cditas.
Chili rojo fresco: 1 Unidad
Cebolla de verdeo: 4 Tallos
Aceite de girasol: 1 cda.
Salsa de soja para servir:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Lavamos y cortamos el *chili* en rodajas finas y los tallos de cebollas de verdeo en tiras.
- En un bol, batimos un *huevo*
- En una sartén colocamos una cucharada de aceite de *sésamo* y cocinamos el *huevo* dando forma de crep
- No es necesario darlo vuelta
- Una vez que está *cocido*, lo colocamos sobre un plato con papel de hornear
- Repetimos la operación para preparar otra tortilla extrafina con el otro *huevo*.
- En la misma sartén colocamos el aceite de girasol y cocinamos el *chili*, la cebolleta y el *jengibre* todo junto durante dos o tres minutos.
- Incorporamos las colas de langostino, removemos y dejamos cocinar hasta que cambien de *color*.
- Por último, añadimos el **arroz** frío
- Mezclamos bien y dejamos que tome temperatura.
- En un plato hondo servimos la tortilla y el *arroz* frito y los **langostinos**
- En un bol, colocamos una cucharadita de salsa de *chili* y un poco de soja para acompañar

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arroz-frito-con-langostinos