

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>