Arroz Oriental con Camarones Jumbo

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Aros de cebolla en tempura

Cebolla Morada: 1 unidad
Agua mineral: 1/2 Taza
Harina tempura: 1/2 Taza

Arroz frito

Cebollin: 2 Unidades
Cebolla cambray: 3 Unidades
Ajonjolí negro: c/n
Calabaza: 1 Pieza
Germen de soja: 1 Taza
Brócoli: 1 Taza
Sal: c/n
Soja: 30 miliitros
Aceite de ajonjolí: 80 miliitros
Arroz chino: 400 Gramos
Camaron: 6 Unidades
Jengibre rallado: 1 cdta
Mirin: 20 miliitros
Salsa de Ostión: 20 miliitros
Zanahoria: 1 unidad

Tampico

Aceite de ajonjolí: 30 miliitros
Chile serrano: 1/2 unidad
Queso Crema: 1/2 Taza
Surimi: 300 Gramos
Cebolla: 1/2 unidad
Mayonesa: 1/2 Taza
Salsa de soja: 1 cda

Preparación de la Receta

Arroz frito

- Cortar en cubos pequeños *zanahoria*, *calabaza*, *cebolla*, *brócoli* y reservar.
- Picar finamente el *cebollín* y reservar.
- Cortar en aros delgados la *cebolla* cambray con su parte verde y reservar.
- En una sartén *saltear* la *zanahoria*, el *brócoli*, la *calabaza*, el *cebollín*, cada tanto poner el aceite de *ajonjolí*
- *Pelar* y rallar el *jengibre* y añadir al sartén
- Añadir *cebolla* de cambray y germen de soya.
- Incorporar salsa de *ostión*, *mirín*, soya, y *ajonjolí* negro, reservar toda esta mezcla en el sartén
- En una sartén colocar aceite de *ajonjolí* y sellar los **camarones** limpios, añadir soya y *ajonjolí* negro, cocinar los **camarones** hasta obtener un *color* dorado
- Cocer el **arroz** en agua con sal y dejar enfriar.
- En una sartén con un poco de aceite de *ajonjolí saltear* el *arroz*.
- Añadir poco a poco los vegetales previamente sofritos.
- Agregar salsa de soya y *ajonjolí* negro
- Incorporar los *camarones* dorados y el *cebollín*.

Tampico

- En un procesador colocar todos los ingredientes *mayonesa*, queso *crema*, aceite de *ajonjolí*, surimi, *cebolla* y *chile* serrano mezclar bien y reservar.

Aros de cebolla en tempura

- Cortar en aros gruesos la *cebolla* morada y reservar.
- En un tazón mezclar *harina tempura* y agua muy fría en partes iguales, cubrir los aros de *cebolla* y freír en aceite tibio.
- Servir el *arroz* con los *camarones*, a un lado los aros de *cebolla* y la mezcla de tampico.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arroz-oriental-con-camarones-jumbo