

Camarones estilo Vietnam

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal Marina: A gusto

Miel: cdas.

Salsa de soja: 2 cdas.

Clavo De Olor: 6 Unidades

Piña: 2 Rodajas

Semillas de hinojo: 1/2 cdita.

Pimienta Negra: 1 cdita.

Camarones pelados: 2 Tazas

Cacahuates: 2 cdas.

Hojas de cilantro: A gusto

Cebolla: 1 Unidad

Chile seco: 1 Unidad

Salsa De Pescado: 2 cdas.

Ajo: 2 Dientes

Canela en rama: 1/2 Unidad

Anís estrellado: 2 Unidades

Camarones pelados: Tazas

Jengibre Picado: 1 cda.

Aceite: Cantidad necesaria

Guarnición

Sal gruesa: A gusto

Arroz: 1 Tazas

Aceite: 1 Taza

Col: 4 Hojas

Echalottes: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Pele la *cebolla* y corte en juliana.
- Pele el *ajo* y corte en láminas.
- Pele la *piña* y corte en cubitos.
- Coloque en el mortero la pimienta negra junto con el anís, el clavo, la canela, las semillas de *hinojo*, el *chile* seco y machaque

Guarnición

- Cocine el *arroz* al vapor.
- Corte las hojas de *col* la mitad y retira la nervadura
- Blanquee en agua hirviendo con sal.
- Retire y coloque sobre un paño.
- Coloque en las hojas de *col* una cucharada de *arroz* y envuelva
- Caliente al vapor
- Pele los *echalottes* y corte en fina juliana
- Fría en abundante aceite a temperatura media.
- Retire y escurra sobre papel absorbente
- Reserve.

Armado

- En una wok con aceite caliente, saltee la *cebolla*.
- Agregue los **camarones** y cocine a medio punto.
- Incorpore el *ajo* junto con el *jengibre*, 1 cda de las especias molidas y la *piña*.
- Condimente con sal, salsa de soja, miel y salsa de pescado.
- Añada los cacahuates y termine la cocción

Presentación

- Sirva en un plato y decore con las hojas de *cilantro*
- Acompañe con la *guarnición*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/camarones-estilo-vietnam>