Fideos de arroz crocante al estilo Thaime



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chile: 1 Cantidad necesaria
Cilantro: 50 Cantidad necesaria
Salsa De Pescado: 20 cc
Azúcar Negra: 100 grs.
Ketchup: 10 g
Aceite de girasol: Cantidad necesaria
Fideos de arroz: 100 g
Pasta de Tamarindo: 100 grs.
Supremas de pollo: 150 g
Cebolla de verdeo: 100 grs.
Langostinos pelados: 200 g

Preparación de la Receta

- En una *cacerola* con abundante aceite, aproximadamente a 160ºC, fría los fideos de **arroz**, cocine entre 15 a 20 segundos
- Retire y escúrralos sobre papel absorbente.
- Lleve otra *cacerola* a fuego con 1 litro de agua caliente, agregue la pasta de tamarindo, azúcar negra, *ketchup* y salsa de pescado, mezcle y una vez que rompa hervor incorpore el *pollo* cortado en cubos y los *langostinos* enteros, cocine durante 10 minutos aproximadamente
- Trascurrido el tiempo de cocción retire del fuego.

Armado

- Coloque dentro de una fuente la preparación anteriormente realizada, agregue el *chile* previamente cortado en *brunoise* y mezcle.

Presentación

- Sirva sobre esta los fideos de *arroz*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fideos-de-arroz-crocante-al-estilo-thaime