

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 160°C, 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*.