

Langostinos al Wok con Salsa de Lichee

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Espárragos: 5 Unidades

Aceite: c/n

Almíbar de lichi: 1 cda

Azúcar: 1 cda

Fideos de arroz: c/n

Tomate: 1 Unidad

Lichee: 25 cc

Sake: c/n

Zanahoria: 1 Unidad

Jugo de Limón: 25 cc

Aceite de Sésamo: c/n

Almendras fileteadas: c/n

Brotes de soja: 100 grs

Vinagre de vino: 25 cc

Lichee picado: 150 grs

Langostinos: 10 Unidades

Sal: 1 cda

Sake: 25 cc

Preparación de la Receta

- Calentar un wok con aceite y *saltear* los **langostinos** *saltear* por 1 minuto.
- Agregar los espárragos cortados al bies y cocinar por 1 minuto.
- Añadir la *zanahoria* cortadas en laminas finas, luego los tomates pelados y sin semillas cortados en tiras, dejar cocinar 2 minutos.
- Incorporar, brotes de soja, *almíbar* de lichee y *condimentar* con azúcar, sal y pimienta.
- Agregar la salsa reducida y caramelizar un poco.
- Añadir lichee, desglasar con *sake* y un chorrito de aceite de *sésamo*.
- Servir con almendras fileteadas y fideos de *arroz* fritos crocantes por encima.

Salsa

- En una olla *saltear* en aceite lichee picado, agregar *jugo* de *limón*, *vinagre* de vino, azúcar, *sake* y reducir por 5 minutos, reservar.