

Langostinos con fideos de arvejas

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Leche: 200 cc

Cilantro: 5 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Diente

Tobanjan: 1 cdita.

Salsa de ostras: 2 cdas.

Berenjena: 1/2 Unidad

Salsa de soja: 2 cdas.

Langostinos crudos: 4 Unidades

Fideos de arvejas: 50 g

Jengibre: 5 g

Preparación de la Receta

- Para comenzar, abrimos **langostinos** crudos por la espalda sin separar con cabeza y cocinamos en una sartén con aceite de oliva comenzando por la parte de la cáscara.
- Cuando haya pasado un minuto, incorporamos en un costado de la sartén 1 diente de *ajo* rallado y la misma cantidad de *jengibre* rallado.
- Añadimos la salsa de ostras, la salsa de soja y damos vuelta los *langostinos*.
- Incorporamos la leche, el tobanjan y el *cilantro* cortado rústicamente.
- Por último, agregamos $\frac{1}{2}$ *berenjena* cortada en bastones finos y cocinamos con los *langostinos* durante un minuto aproximadamente.
- Hidratamos durante 10 minutos los fideos de arvejas, cortamos en trozos de 2 cm y añadimos a la sartén.
- Cocinamos durante un minuto y servimos en la base del plato los *langostinos* y por encima los fideos de arvejas.
- Terminamos con hojas de *cilantro*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/langostinos-con-fideos-de-arvejas>