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 sart&eacute

- N 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 ½ *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