Langostinos con Lichee Salteado al Wok en Salsa de Lichee

Ingredientes

Pimienta: c/n A gusto
Aceite Vegetal: c/n A gusto
Espárragos (1cm de diámetro): 100 Gramos
Jengibre fresco: 10 Gramos
Lichee (frutillas chinas): 12 Unidades
Tomates redondos (sin piel): 2 Unidades
Sal: c/n A gusto
Brotes de soja: 100 Gramos
Fideos de arroz (fritos): 200 Gramos
Láminas de almendras: 100 Gramos
Langostinos: 12 Unidades
Zanahoria: 100 Gramos

Salsa

Pimienta: c/n A gusto
Azucar: c/n A gusto
Lichee (frutillas chinas): 100 Gramos
Sal: c/n A gusto
Jugo de Limón: 50 cm3.
Sake: 50 cm3.

Preparación de la Receta

Salsa

- En una olla colocamos todos los ingredientes y llevamos todo a fuego por unos 5 minutos.
- Luego, tomamos una mini pimer (procesadora de mano) y procesamos todo
- Por ultimo, le agregamos unas gotas de aceite de *sésamo* y servimos.

Cocción

- Calentar un wok con aceite neutro y colocamos en ella los **langostinos** *saltear* por 1-2 minutos según el tamaño condimentado con sal y pimienta y retirar.
- Calentar de vuelta el wok con aceite neutro y salteamos primero los espárragos cortados al bies, junto a la *zanahoria* cortadas en laminas finas.

- Luego de unos minutos los, lichee, los tomates cortados en gajos, *jengibre* en fina juliana, los brotes de soja, las almendras, *saltear* unos minutos más, condimentamos con sal, pimientas y azúcar.
- Por último, agregamos los *langostinos*, junto a la salsa o separada, y servimos en un plato decorando con fideo de *arroz* crocante.
- Otra opción es *saltear* todo junto con la salsa y servir.

Utensilios

- 1 Wok
- 1 Olla para freír
- 1 Araña
- 1 Cuchara salsera
- 1 Mixer de mano
- 1 Domburi, o Bowl para servir

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/langostinos-con-lichee-salteado-al-wok-en-salsa-de-lichee