Langostinos Kung Pao



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Ajo picado: 2 Dientes
Camarones pelados: 500 grs.
Vinagre de Arroz: 1 cda.
Aceite de Sésamo: 1 cda.
Manteca de maní: 2 cdas.
Salsa picante: 2 cdas.
Zucchini picado: 1 Unidad.
Arroz de jazmin cocido: c/n
Chauchas blanqueadas: 1 Taza
Echalotes cortados en juliana: 4 Unidades.
Jengibre fresco rallado: 1 cm
Maní tostado y salado para decorar: c/n
Morrón: 1 Unidad.
Salsa de soja: 1/3 Taza

Preparación de la Receta

- En una olla mezclar salsa de soja, aceite de *sésamo*, *manteca* de *maní*, *vinagre* de *arroz*, *ajo* , *jengibre* y salsa picante.
- Cocinar por unos minutos y reservar.
- *Saltear* los *camarones* durante 2 minutos, retirar de la sartén y reservar.
- En la misma sartén *saltear morrón*, *chaucha*, *zucchini* y echalote.
- Cocinar sin pasar de cocción las verduras.
- Devolver los *camarones* a la sartén, con la salsa y cocinar por otro par de minutos hasta que espese.
- Servir sobre el *arroz* y decorar con el *maní* tostado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/langostinos-kung-pao