

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>