

Nasi Goreng

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Salsa de soja: 1 cda.

Salsa de chile picante: 1/2 cda.

Cilantro: 10 Hojas

Morrón Rojo: 1/2 Unidad Zanahoria: 1 Unidad Azucar: 1/2 cdita.

Arroz basmati: 1 Taza

Jengibre rallado: 1 cdita.

Langostinos limpios: 6 Unidades

Huevos: 2 Unidades

Ajo: 1 Diente

Cebolla de verdeo: 1 Unidad **Aceite**: Cantidad necesaria

Menta: 10 Hojas

Preparación de la Receta

- Corte al bies la cebolla de verdeo.
- Pele y pique la zanahoria.
- Pele y machaque el ajo.
- Lave el *arroz* al menos dos veces, escurra y deje secar envuelto en un repasador durante 10 minutos.
- Pique el *morron* rojo.
- Pique las hojas de *menta* junto con las hojas de *cilantro*.

Armado

- Coloque el arroz en una olla con el doble de agua, tape la olla y cocine a fuego máximo durante 5 minutos, luego retire del fuego y deje reposar con la olla tapada durante 10 minutos
- Coloque el arroz en un recipiente y deje enfriar.
- Coloque los huevos en un bowl junto con el azúcar y la sal
- En un wok con 1 cucharada de aceite caliente cocine los huevos mientras los mezcla solo unos segundos

- Retire y reserve.
- En el mismo wok agregue nuevamente una cucharada de aceite y una vez caliente coloque el *ajo* junto con el *morron*, el *jengibre*, la *zanahoria*, los *langostinos* y la pasta de *chile*, mezcle, cocine unos minutos y añada el *arroz*, el *huevo* y la *cebolla* de verdeo, cocine unos minutos mas y justo antes de retirar agregue la salsa de soja, mezcle bien y retire.

Presentación

• Sirva en un plato una porción de Nasi Goreng y decore con menta y cilantro picado.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/nasi-goreng