

# Ñoquis de arroz

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Arroz cocido:** 600 Gramos

**Cebolla de verdeo:** 2 Unidades

**Hongos shiitake:** 150 Gramos

**Agua:** 100 Centímetros cúbicos

**Chile:** 1/4 Unidades

**Maní:** 100 Gramos

## Para la Salsa

**Salsa de soja:** 100 Centímetros cúbicos

**Ajo:** 1 Unidad

**Salsa de ostra:** 1 Cucharada

**Pasta de chile:** 2 Cucharada

**Jengibre:** 1 Gramo

**Aceite de Sésamo:** 1 Cucharada

## Preparación de la Receta

- Licuar **arroz cocido** con agua hasta tener una pasta compacta tipo puré
- Llevar a frío por 1 hora hasta que se ponga consistente la masa.
- Hacer con las manos húmedas bolitas pequeñas
- *Saltear* en una sartén con aceite los ñoquis hasta que se pongan crocantes por sus lados
- Cortar *cebolla* de verdeo al bies y separar lo lanco de lo verde
- Picar *chile*, filetear y agregar junto a lo blanco del verdeo a la sartén
- Añadir *hongos* shitakes fileteados hidratados y cocinar por 2 minutos.
- Incorporar la salsa reservada, mezclar bien y bañar cada ñoquis
- Apagar el fuego, añadir *maní* tostado, mezclar y servir
- Terminar con la parte verde del verdeo por encima

## Para la salsa

- Mezclar en un bowl salsa de soja, pasta de *chile*, *ajo* rallado, *jengibre* rallado, salsa de ostras, aceite de *sésamo* y reservar