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

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/noquis-de-arroz