Paella oriental

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Morrón amarillo: 1/2 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Arroz basmati: 360 g
Verdeo japonés: 1 Paquete
Cúrcuma: 2 cditas.
Fish sauce salsa de pescado: 1 cdita.
Lemon grass - vara: 1 Unidad
Limas: 2 Unidades
Morrón colorado: 1/2 Unidad
Raíz de jengibre fresco: 1 Unidad
Albahaca: 10 g
Ajo: 4 Dientes
Cilantro Picado: 10 g
Leche de coco: 200 cc
Langostinos: 6 Unidades
Pollo: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte el *pollo* en presas y pase por *harina*.
- Hidrate los shiitake en agua caliente.
- Pase por un colador con un lienzo y corte en láminas.
- Reserve el líquido y condimente con la *cúrcuma*.
- Ralle la cáscara de la lima y exprima.
- Limpie los langosinos, elimine las cabezas y la vena del *lomo*.
- Pele y pique finamente el *jengibre*, la *cebolla*, el *ajo* y las hierbas.
- Corte los morrones en juliana y luego en rectángulos.
- Pique groseramente el lemon grass.
- Corte la *cebolla* de verdeo al sesgo.
- En una sartén con aceite saltee las presas de *pollo*
- Reserve.
- Baje el fuego y agregue más aceite, incopore el *jengibre* y la *cebolla*.
- Aromatice con el lemon grass y los shiitake.
- Condimente con sal, agregue el *arroz* y revuelva bien
- Cuando el transparente añada la *cebolla* de verdeo.
- Reincorpore el *pollo* y cubra con el vino y el caldo.
- A medida que se seque la preparación agregue el agua de los shiitake con la *cúrcuma*.

- Condimente con la salsa de pescado.
- A último momento añada los *langostinos* y la leche de coco.

Presentación

- Sirva en bowl individuales, espolvoree con las hierbas picadas
- Acompañe con rodajas de *limón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/paella-oriental