

Pasta de arroz al estragón

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Fideos de arroz: 400 g

Estragón: 20 g

Sal y Pimienta: A gusto

Camarones

Salsa de soja: 20 cc

Sésamo negro: 20 g

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Vinagre de Arroz: 10 cc

Vegetales salteados

Zuchini: 1 Unidad

Pimiento amarillo: 1 Unidad

Berro: 30 g

Infusión de estragón: 1 L

Aceite de jengibre en aerosol: Cantidad necesaria

Aceite de pimentón:

Mezcla de hierbas frescas: 1 cda.

Camarones: 180 g

Pimiento rojo: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En una olla coloque la infusión de **estragón** a calentar
- Condimente con sal y agregue el *estragón* fresco, incorpore la pasta a cocinar
- Retire, pase por agua helada y rocíe con un poco de aceite de oliva, aromatizado con *jengibre*
- Reserve.

Vegetales salteados

- Corte el *zucchini* en juliana.
- Corte los pimientos al medio, retire la parte blanca y las semillas y corte en juliana.
- En una sartén rociada con aceite de oliva, saltee los vegetales.
- Agregue la salsa de soja, sal y pimienta, cocine unos minutos y añada el *berro*, mezcle y reserve.

Camarones

- En otra sartén rociada con aceite de oliva saltee los *camarones*
- Condimente con la mezcla de hierbas, agregue la salsa de soja, el *vinagre* de **arroz** y el *sésamo* negro, deje cocinar unos minutos y agregue los vegetales salteados y la pasta de **arroz** a calentar por unos minutos con un poco de aceite de *pimentón* picante.

Presentación

- Sirva caliente en un plato hondo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pasta-de-arroz-al-estragon>