Pasta de arroz con chipirones en leche de coco



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Fideos de arroz: 300 g
Sidra: 1/2 Taza
Ajo: 1 Diente
Chipirones: 300 g
Aceite Neutro: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Guindilla: 1 Unidad

Salsa

Anís estrellado: 2 Flores
Leche de coco: 1 Taza
Laurel: 2 Hojas
Jengibre fresco: 1 cdita.
Jugo de Limón: A gusto
Azucar morena: 1 cda.
Canela: 1 Ramas

Vegetales

Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Perejil picado: 1 cda.
Chaucha rolliza: 20 grs.
Tomates secos: 6 Unidades
Hongos Shitake: 5 Unidades
Choclos baby: 10 Unidades

Preparación de la Receta

- En un wok con abundante agua calienta con sal, blanquee la pasta de **arroz**.
- Retire, lave con abundante agua fría y reserve.
- Limpie los chipirones.
- Corte el *ajo* y la *guindilla* en fina juliana.
- En un wok con aceite neutro caliente, saltee el *ajo* junto con la *guindilla*.
- Agregue los chipirones, condimente con sal, pimienta y saltee 15 segundos aproximadamente.
- Coloque en un plato y reserve.

Salsa

- En un wok, caliente la leche de coco junto con la canela, el anís, el azúcar, el *jengibre* y el *laurel*.
- Deje reducir
- Retire la canela el *laurel* y el anís estrellado.

Vegetales

- Corte las chauchas al bies de 5 cm de largo aproximadamente.
- Hidrate los *hongos* y corte en bastones.
- Corte los tomates secos en tiras previamente hidratados.

Armado

- En un wok con aceite neutro caliente, saltee las chauchas y agregue los *hongos*, saltee e incorpore los mini choclos y los tomates secos.
- Agregue los chipirones.
- Vierta la salsa y el *jugo* de *limón*.
- Condimente con sal y pimienta.
- Desglace con sidra.
- Incorpore el *perejil* picado y termine la cocción.

Presentación

- Sirva en un plato hondo los chipirones con la salsa de leche de coco y acompañe con la pasta de *arroz*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasta-de-arroz-con-chipirones-en-leche-de-coco