

# 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 caliente 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>