

# Pasta de cintas de arroz con vegetales, tofu y langostinos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Pastas en cinta:** 1 Paquete

### Langostinos

**Langostinos limpios:** 6 Unidades

**Huevos:** 2 Unidades

**Harina de trigo:** Cantidad necesaria

**Aceite De Maíz:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Tofu:** 1/4 k

### Vegetales

**Crema De Coco:** 2 cdas.

**Azucar morena:** 1 cdita.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Echalotte:** 1 Unidad

**Brotos de soja:** 1 Taza

**Guindilla colorada:** 1 Unidad

**Aceite De Maíz:** 5 cdas.

**Vino de arroz:** 2 cda.

**Ajo:** 1 Diente

**Cáscara de Lima:** 1 cdita.

**Cebolla de verdeo:** 1 Unidad

**Castañas de caju:** 1/4 Taza

## Preparación de la Receta

- Remoje las pastas durante 1 hora, luego cuele y blanquee en una olla con abundante agua hirviendo y sal durante 5 minutos
- Retire, cuele y lave con abundante agua fría hasta que se enfríen.

### Langostinos

- Corte el **tofu** en bastoncitos, pase por *harina* de trigo y luego fría en un wok con abundante aceite bien caliente
- Retire y escurra en papel absorbente.
- Bata los huevos.
- En un wok con aceite de maíz bien caliente cocine el *huevo* durante unos segundos
- En un wok con aceite de maíz saltee los **langostinos** durante 2 minutos, condimente con sal y pimienta

## Vegetales

- Corte la *cebolla* de verdeo al bias.
- Pele y pique el *echalotte* en pluma.
- Pique la cáscara de lima en juliana.
- Pique la *guindilla* y el *ajo*.

## Armado

- En un wok con aceite bien caliente saltee la *cebolla* de verdeo, el *ajo*, el *echalotte*, la *guindilla* y la cáscara de lima durante unos minutos
- Añada luego las pastas y el vino de **arroz**
- Cocine unos minutos más y agregue los bastones de *tofu*, los *langostinos*, los brotes de soja, los huevos y condimente con sal, pimienta, azúcar morena, *crema* de coco y las castañas de *caju*.

## Presentación

- En un plato sirva primero las pastas y por encima los *langostinos*, el *tofu* y el resto de los ingredientes.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pasta-de-cintas-de-arroz-con-vegetales-tofu-y-langostinos>