

# Pasta y arroz crocante con camarones en leche de coco

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Cebolla de verdeo:** 2 Unidades

**Leche de coco:** 1 Taza

**Almendras:** 50 g

**Tofu:** 150 grs.

**Ajo:** 1 Diente

**Echalotte:** 1 Unidad

**Guindilla:** 1 Unidad

**Chauchas:** 4 Unidades

**Fideos de arroz:** 200 g

**Aceite Neutro:** Cantidad necesaria

**Huevos batidos:** 3 Unidades

**Azucar:** A gusto

**Tubo de Calamar:** 2 Unidad

**Brotes de soja:** 1 Taza

**Camarones pelados:** 1 Tazas

**Jengibre:** 1 cdita.

## Pasta al huevo

**Harina:** 200 grs.

**Sal gruesa:** 10 grs.

**Huevos:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

- Abra los tubos de *calamar* al medio y realice cortes superficiales formando un cuadrille de ambos lados.
- Corte por la mitad y luego en tiras finas.
- Corte las chauchas y las cebollas de verdeo, al bies.
- Corte el *ajo* y el *jengibre* en fina juliana.
- Corte la *guindilla* en tiritas.
- Corte el *echalotte* en pluma.
- Corte el *tofu* en bastones.

## Pasta al huevo

- Forme una masa con los huevos y la *harina*.
- Estire y corte a cuchillo del tamaño de los tallarines.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal, banquee la pasta durante 4 minutos aproximadamente.
- Retire y coloque en un bowl con agua fría.
- Cuele, lave y reserve.

## Armado

- En una sartén con aceite caliente, fría los fideos de **arroz**.
- Retire, escurra sobre papel absorbente y reserve.
- En un wok con aceite neutro caliente, cocine los huevos batidos, retire y reserve.
- Limpie el resto de *huevo* del wok con un papel absorbente.
- Agregue aceite y cocine los **camarones** junto con los tubos de *calamar* unos segundos, condimente con sal y pimienta.
- Retire y reserve.
- Agregue aceite en el wok, y saltee las chauchas durante 1 minuto.
- Incorpore la *guindilla* junto con el *ajo*, el *jengibre*, la *cebolla* de verdeo y el *echalotte*.
- Agregue los brotes de soja.
- Añada las pastas reservadas, y el *tofu*.
- Condimente con azúcar, sal, pimienta y leche de coco.
- Agregue por último, los tubos de *calamar* junto con los *camarones* y los huevos reservados.

## Presentación

- Sirva en un plato el salteado de pastas y vegetales junto con el *huevo* reservado, los mariscos y por encima los fideos de *arroz*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pasta-y-arroz-crocante-con-camarones-en-leche-de-coco>