Salteado de camarones, arroz y chipirones



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Arroz

Caldo de verduras: 450 cc
Aceite De Oliva: 30 cc
Ajo: 1 Diente
Jengibre: 20 g

Omelette

Huevos: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Perejil: A gusto
Cebolla Morada: 1/2 Unidades
Tomillo: A gusto
Ciboulette: A gusto
Aceite De Oliva: 20 cc

Salteado

Cebolla de verdeo: 3 Unidades
Salsa de soja: A gusto
Ajo: 1 Diente
Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 50 cc
Camarones pelados y cocidos: 200 g
Ciboulette: A gusto
Brotes de soja: 100 grs.
Chipirones limpios: 200 g
Cebolla Morada: 1/2 Unidades

Preparación de la Receta

Arroz

- Pique finamente el *ajo*.

- Pele y ralle el *jengibre*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva rehogue el *ajo* con el *jengibre*.
- Incorpore el **arroz** y saltee unos minutos.
- Cubra con el caldo caliente, tape, lleve al horno precalentado a 180º C y deje cocinar durante 15 minutos.

Omelette

- Pique finamente la *cebolla*.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue la *cebolla*.
- Pique las hierbas.
- Bata ligeramente los huevos con las hierbas sal y pimienta.
- Incorpore la *cebolla* rehogada y mezcle con cuidado.
- En la misma sartén donde rehogó la *cebolla* vierta la mezcla de huevos y deje cocinar hasta que se despegue de la base.
- Dele vuelta y termine la cocción.
- Retire de la sartén, enrolle y corte en rodajas finas, .

Salteado

- Corte la *cebolla* de verdeo y la *cebolla* morada en juliana
- Pique el *ajo*.
- En una sartén caliente saltee con aceite de oliva saltee los chipirones durante 3 minutos.
- Incorpore el *ajo*, las cebollas, pimienta y saltee unos minutos más.
- Integre la salsa de soja, los **camarones** y deje tomar temperatura.
- Agregue el *ciboulette*, los brotes de soja, saltee unos segundos y retire de fuego.

Presentación

- En el centro de un plato sirva el *arroz*, encima coloque el salteado y corone con las tiras de omelette.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salteado-de-camarones-arroz-y-chipirones