Wok de langostinos y tofu



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Aceite De Maíz: 50 cc
Pasta de chile: ½ cdita.
Miel: 1 cda.
Ajo: 1 Diente
Langostinos: 12 Unidades
Fecula De Maiz: 1 cdita.
Concentrado de tomates: 1 cda.
Salsa de soja: A gusto
Champignones: 250 g
Tofu: ¼ k
Jengibre: 15 g

Bebida sugerida

Sauvignon Blanc 2001:

Guarnición

Agua: 300 cc
Arroz fortuna: 300 g

Varios

Castañas de caju: 10 g
Cebolla de verdeo: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte el **tofu** en cubos regulares, entibie en agua hirviendo, cuele y reserve.
- Pique la *cebolla* de verdeo y el *ajo*.
- Corte los champignones en cuartos.
- Disuelva la fécula de maíz en un poco de agua.

- Pele, ralle el *jengibre* y reserve en agua.
- Pele los **langostinos**, elimine la cabeza, las patas y la vena del *lomo*.
- En un wok caliente el aceite y saltee rápidamente la *cebolla* de verdeo, los champignones y el *ajo* removiendo constantemente.
- Incorpore los *langostinos* y remueva.
- Agregue el concentrado de tomates, la miel, una cucharada del agua de *jengibre* y la fécula de maíz.
- Condimente con la salsa de soja y la pasta de *chile*.
- Incorpore el *tofu*, remueva y apague el fuego.

Guarnición

- Lave muy bien el *arroz* hasta que el agua del lavado se vea transparente.
- En una *cacerola* con agua cocine el *arroz* durante 10 a 15 minutos.

Presentación

- Sirva en bowl individuales, decore con castañas de *cajú* y *cebolla* de verdeo picada.
- Acompañe con el *arroz* blanco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/wok-de-langostinos-y-tofu