

# 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>