

Langostinos crujientes en salsa agridulce casera sobre arroz basmati con limón y cebolla

Fácil y rápido

Cocinando: 20 min • Listo en: 25 min

14



Langostinos



Arroz basmati



Jengibre



Tomate concentrado



Salsa de soja



Limón



Caldo vegetal



Cebolla

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, agua, ajo, vinagre de vino tinto, azúcar, huevo, harina, aceite para freír.

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.
Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Colador, plato hondo, bol grande, sartén grande, cazo con tapa, jarra medidora, papel de cocina, varillas, rallador fino.

Ingredientes

	2P	4P
Langostinos* 5)	150 gramos	300 gramos
Arroz basmati	150 gramos	300 gramos
Jengibre	½ unidad	1 unidad
Tomate concentrado	½ sobre	1 sobre
Salsa de soja 11) 13)	1 sobre	2 sobres
Limón	½ unidad	1 unidad
Caldo vegetal 10)	1 sobre	2 sobres
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Agua para el arroz	320 ml	640 ml
Agua para la salsa	120 ml	240 ml
Ajo	1 unidad	2 unidades
Vinagre de vino tinto	2 cucharaditas	4 cucharaditas
Azúcar	½ cucharadita	1 cucharadita
Huevo	1 unidad	2 unidades
Harina	1 cucharada	2 cucharadas
Aceite para freír	150 m	300 m

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	386 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3481/ 832	902/ 216
Grasas (g)	77,2	20,0
de las cuales saturadas (g)	10,1	2,6
Carbohidratos (g)	67,1	17,4
de los cuales azúcares (g)	4,6	1,2
Proteínas (g)	23,8	6,2
Sal (g)	2,7	0,7

Alérgenos

5) Crustáceos 10) Apio 11) Soja 13) Cereales que contienen gluten.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Recíclame!



Cocina el arroz

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Llena un cazo con el **agua para el arroz** (ver cantidad en ingredientes), añade el **arroz** y **sal** al gusto y lleva a ebullición con el cazo tapado. Cuando hierva, baja a fuego medio-bajo y deja cocinar 11-13 min, removiendo ocasionalmente. Una vez cocinado, remueve el **arroz** con la ayuda de un tenedor para separar los granos y resérvalo en el cazo tapado.

CONSEJO: Antes de cocinar el arroz, lávalo para retirar el exceso de almidón y que los granos queden sueltos.



Reboza los langostinos

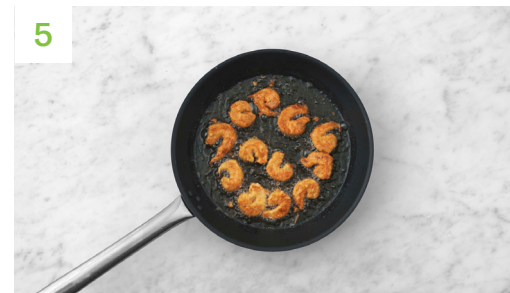
En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Añade la **cebolla** y una pizca de **sal** y cocina 4-5 min, removiendo frecuentemente, hasta que se dore ligeramente. Retira y reserva. Seca los **langostinos** con papel de cocina y **salpimienta**. En un plato hondo, bate el **huevo** (ver cantidad en ingredientes). Luego, añade la **harina** (ver cantidad en ingredientes) y remueve con varillas, hasta que quede una masa homogénea y espesa.



Prepara los ingredientes

Pela y ralla el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Ralla la mitad del **jengibre** (doble para 4). Ralla la piel de medio **limón** (doble para 4p) y reserva hasta el paso 6. Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta una mitad (doble para 4p) en tiras de 2 cm. En una sartén, agrega un chorrito de **aceite** junto con el **ajo** y el **jengibre**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min o hasta que se doren.

CONSEJO: Ralla únicamente la parte exterior y amarilla de la piel, sin llegar a la parte blanca.



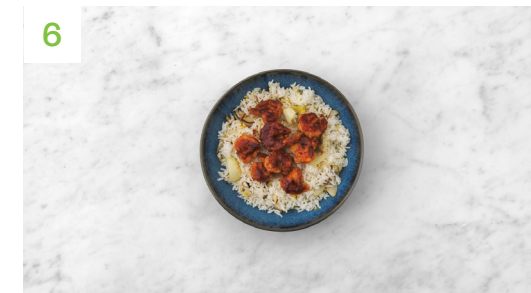
Fríe los langostinos

Reboza los **langostinos** en la mezcla de **harina** y **huevo**, hasta que queden bien cubiertos. Limpia la sartén, luego calienta a fuego medio el **aceite para freír** (ver cantidad en ingredientes). Cuando esté caliente, fríe los **langostinos** 2 min por lado, hasta que queden dorados. Reserva en un plato con papel de cocina para retirar el exceso de aceite.
RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular marisco crudo.



Cocina la salsa

En la sartén, agrega la **salsa de soja**, la mitad del **tomate concentrado** (doble para 4p), el zumo de medio **limón** (doble para 4p), el **caldo vegetal**, el **vinagre de vino tinto**, el **azúcar** y el **agua para la salsa** (ver cantidad en ingredientes de los 3). Lleva a ebullición, luego, cocina a fuego medio 4-6 min, removiendo frecuentemente, hasta que la **salsa** se reduzca y espese. Reserva en un bol grande cuando esté lista.



Emplata y disfruta

Añade los **langostinos rebozados** al bol con la **salsa** y mezcla para que queden bien cubiertos. En el cazo con el **arroz**, agrega la **ralladura de limón** y la **cebolla** salteada. Luego, sírvelo en la base de los platos y cubre con los **langostinos rebozados** con su **salsa**.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

