

recetas de platos

Arroz Thai con verduritas salteadas, langostinos y salsa alioli



Ingredientes

Arroz thai 150 gr
Zanahorias ½ ud
Calabacín ½ ud
Pimiento verde ½ ud
Pimiento rojo ½ ud
Tomate cherry 2 ud
Langostinos 5 ud
Ajo 1 diente

Salsa ali-oli

Leche 2 cucharadas
Ajo ½ diente
Aceite girasol 0,150 L
Perejil unas hojas
Sal 1 pizca

Salsa aceite de perejil

Aceite oliva 0,150 L
Ajo 1 diente
Perejil unas hojas

Salsa soja 2 cucharadas

recetas de platos

Arroz Thai con verduritas salteadas, langostinos y salsa alioli

Elaboración

Elaboramos la salsa ali-oli: picamos el perejil asignado, le añadimos el ajo, la sal, el aceite poco a poco. Una vez emulsionado añadimos la leche para suavizar la salsa.

Elaboramos la salsa aceite de perejil: en una turmi colocar el aceite de oliva, el ajo, el perejil y sal. Moler la mezcla hasta que la salsa quede fina (de perejil y ajo).

Cocer el arroz thai y reservar.

Cocer el langostino, pelar y reservar.

Cortar la verdura (zanahoria, calabacín, pimiento rojo y verde) en juliana.
Cocer, dejando la verdura tierna. Saltear la verdura con ajito muy picado.

Montaje

Mezclar el arroz con el ali-oli y la verdura. Calentar en microondas durante 2 minutos. Sacar y colocar en un molde cilíndrico en un plato, retirar el molde y decorar con los tomates cortados por la mitad y los langostinos y terminar de aderezar y decorar con la salsa aceite de perejil y la salsa soja.