

6. Risotto Thai



Duración

45 min.



Web

[El Comidista](#)



Dificultad

2 / 10



Raciones

2

Ingredientes

- 175 gr Arroz Jazmín
- 2 Chalotas
- 1 Ajo Chafado
- 1/2 Cda. Jengibre
- 1 Cda. Ají
- 6 Langostinos
- 1/2 Cda. Mantequilla
- 1/2 Cda. AOVE
- Sal

- 225 ml Leche Coco
- 150 ml Agua
- 6 Cabezas Langostinos
- 1/2 Lima (Zummo y Ralladura)
- 1/2 Piel de Lima
- 1 Cda. Salsa Pescado
- 1 Cda. AOVE

Preparación

- 1.-** Saltear cabezas de langostinos, cuando huela bien, añadir leche de coco, agua, piel de lima, salsa pescado y cocinar a fuego bajo.
- 2.-** Sartén grande, fuego medio-alto, derretir mantequilla, aceite y pochar cebolla, ajo, jengibre y ají. Dos minutos
- 3.-** Añadir arroz y remover para que absorba, salar. Añadir (1) en pequeñas tandas y remover hasta que quede sin caldo. Unos 15 - 20 minutos.
- 4.-** Meter langostinos, apagar fuego y reposar 10 minutos.

Consejos: