

Arroz con salsa de soja y langostinos



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 1hrs. 0min , Número de porciones: 2

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/arroz-con-salsa-de-soja-y-langostinos>

Preparación

Cocinar el arroz largo, según las instrucciones indicadas en la caja. Una vez ya cocido, reservarlo. Cortar la cebolla en juliana y ponerla en una sartén con un poquito de aceite de oliva. Rehogar a fuego lento durante unos 10 minutos hasta que se quede transparente. Agregar el choclo y freír todo junto. Añadir el arroz y seguir removiendo a fuego lento, durante unos 5 minutos más. En ese momento incorporar la salsa de soja, la sal y la pimienta, removiendo de vez en cuando para que todos los ingredientes se mezclen. Preparar los langostinos a la plancha con un puñado de sal gruesa. Incorporar los langostinos al arroz y servir. Disfrute! Fuente: Recetin.com



Ingredientes

- ✓ 150 gramo/s Arroz
- ✓ 10 Langostinos
- ✓ 1 Cebolla tierna
- ✓ 1 lata/s Choclo
- ✓ 1 poco Aceite de oliva
- ✓ 1 poco Sal
- ✓ 1 poco Pimienta
- ✓ 1 poco Salsa de soja

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Pescados y frutos de mar, Comida para todos los días, Rápida, Ingrediente extra, Una cocinera experta, Plato Principal