

Arroz Thai con langostinos y pollo



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 2

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/arroz-thai-con-langostinos-y-pollo>

Preparación

Cocinar el arroz Thai Jazmín como indica el paquete. Una vez cocido, enfriarlo con agua y colar para quitarle el exceso de agua.

Reservar. En una sartén de fondo ancho colocar 4 cucharadas de aceite y cuando esté caliente agregar las verduras cortadas en juliana. Saltearlas a fuego alto. Incorporar el pollo cortado en tiras, los langostinos pelados y el arroz y rehogar bien todo y codimentar con sal a gusto. Reservar. Para la salsa, colocar en una cacerola todos los ingredientes junto, dejar reducir a la mitad y luego incorporarlo a la preparación de arroz.

Disfrute! Fuente:

<http://www.2mandarinasenmicocina.com/>

Ingredientes

- 150 gramo/s Arroz Thai Jazmín
- 8 Langostinos
- 150 gramo/s Pechuga de pollo
- 100 gramo/s Pimiento rojo
- 100 gramo/s Pimiento
- 1/2 Cebolla morada
- 1 Zanahoria
- 1 poco Aceite de girasol
- 1 poco Sal
- Para la salsa: 100 cc. Agua
- 100 gramo/s Azúcar
- 1 vaso/s Jugo de lima
- 25 gramo/s Jengibre

Categorías

Un día normal, Día Especial, Tailandesa, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Aves y conejos, Vegetales, Comida para todos los días, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas

