



ARROZ BASMATI CON GAMBAS Y SALSA DE SOJA



INGREDIENTES:

- ✓ 160 g. de arroz basmati “**ATRY**”
- ✓ 1 pimiento rojo
- ✓ 400 g. de gambas
- ✓ 1 lata de 200 g. de brotes de soja
- ✓ 6 cucharadas soperas de salsa de soja “**TAI HUA**”
- ✓ 1 cucharada sopera de aceite de oliva virgen extra
- ✓ Sal y pimienta negra molida al gusto

PREPARACIÓN:

Cocer el arroz a fuego vivo unos 20 minutos; una vez cocido, colarlo y ponerlo al chorro de agua fría para cortar la cocción; reservar.

Pelar las gambas y reservar; abrir la lata de brotes de soja y escurrirlos en un colador.

Lavar el pimiento, retirar las semillas y cortar en tiras; poner el aceite en una sartén y saltear hasta que se ablande; añadir las gambas y los brotes, salpimentar y dejar un par de minutos a fuego fuerte; retirar, añadir la salsa de soja “**TAI HUA**” y dar un hervor.

Coloca el arroz en una fuente apta para microondas, cubrir con film transparente y calentar un minuto en el microondas a máxima potencia; retirar el film y echar el sofrito de pimientos y gambas en la sartén; añadir la salsa sobre el arroz y servir.

El sabor más exótico procedente de la India