

ARROZ KU-BAK SOBRE LANGOSTINOS Y MEJILLONES AL ESTILO THAI



INGREDIENTES

ARROZ KU BAK

200 g arroz redondo

Agua

Aceite de girasol

CALDO DE PESCADO

Cabezas langostinos

Restos espinas

hondashi

Aceite de girasol

80 g pimienta verde

80 g pimienta roja

20 g jengibre fresco

Hojas de lima kéfir (opcional)

1 palo limón grass

½ jalapeño

Pasta de curry

100 g leche de coco

2 cucharadas queso cremoso (opcional)

300 g langostinos frescos

12 mejillones

Cilantro fresco

MODO DE HACERLO

ARROZ KU BAK

Cocer el arroz en abundante agua con sal hasta que esté tierno. Escurrir y secar bien. Distribuir el arroz sobre una bandeja de horno con papel antiadherente. Hornear a 150° durante unos 40-50 minutos, hasta que esté seco, pero sin que llegue a coger color. Sacar el arroz del horno y enfriar. Separar los granos y freír en abundante aceite caliente hasta que estén dorados y crujientes. Reservar.

THAI DE LANGOSTINOS Y MEJILLONES

Hacer un caldo con las cabezas de los langostinos, otras espigas, un poco de agua fría y una cucharada de hondashi, cociéndolo durante 15-20 minutos a fuego muy suave.

Cortar el pimiento verde y rojo en cuadrados. Saltearlos en aceite de girasol. Añadir el lemon grass (darle 3 golpes sin romper del todo).

Añadir las hojas de lima kefir enteras, el jalapeño picado, el jengibre rallado, la pasta de curry deshecha con los dedos, la leche de coco (dejar reducir un poco) y el caldo de pescado.

Seguir reduciendo la salsa o agregar el queso cremoso (opcional)

Cuando la salsa ya tenga textura, incorporar los mejillones limpios y el cuerpo de los langostinos frescos. Seguir cociendo unos 5-10 minutos.

Servir en un plato hondo el thai de langostinos y mejillones. Espolvorear con el cilantro picado. En el último momento repartir por encima el arroz ku-bak y consumir enseguida para conservar la textura crujiente.