

Será por recetas



Fideos de arroz con salsa de ostras

Pastas, Recetas fáciles

 5 Personas

 30 Minutos

 Fácil

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 500 gr. Fideos de arroz
- 250 gr. Ostras
- 3 Dientes de ajo picados
- 5 Cebolletas
- 50 gr. Col china
- 1 Zanahoria
- 50 gr. Setas chinas
- ½ Taza Vino de arroz o saque
- 1 Taza fumet de verduras
- Aceite, sal y pimienta blanca

Elaboración

En una olla, ponemos agua a calentar con una pizca de sal. Cuando empiece a hervir, meter los fideos y cocer unos minutos hasta que se ablanden. Sacar al dente. Escurrir bien y reservar. Abrir las ostras y sacarles la carne. Reservar.

Cortar la zanahoria y la col en juliana y picar las cebolletas y los ajos.

En una cazuela ancha poner aceite a calentar y sofreír las verduras y los ajos. Cuando estén bien pochadas, incorporar las setas chinas y sofreír unos minutos más.

Añadir el vino de arroz y el fumet de verduras. Cocer a fuego lento. Agregar entonces la carne de las ostras y cocinar unos minutos más. Rectificar de sal y pimienta.

Una vez obtenida la salsa, incorporar los fideos bien escurridos y saltear con la salsa durante un minuto más.

Para la presentación, emplatar sobre platos hondos.



Autor receta de Fideos de arroz con salsa de ostras

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012