RecetaKA

VERMICELLI DE SOJA EN SALSA DE COCO

Ingredientes para 4 personas:

200 g de fideos vermicelli (de soja) / 400 ml de leche de coco / 4 ajetes tiernos / 1 diente de ajo / 1 cebolleta / 1 puerro / 1 chile thai / 2 cdas de semillas de sésamo / 2 cdas de aceite de coco / zumo de 1/2 lima / aceite de oliva / sal / pimienta / 1 manojo de cilantro / fideos de arroz

GRANOS DE SÉSAMO

SOJA

Elaboración:

1. Picar el ajo y cortar la cebolleta en brunoise.
2. Calentar el aceite de coco en una cazuela. Incorporar el ajo y la cebolleta y rehogar ligeramente.
3. Salpimentar y añadir la leche de coco. Remover.
4. Introducir el puerro en rodajas y cocinarlo hasta que se ablande un poco. Añadir el zumo de lima y los fideos.
5. Picar el cilantro. Agregar dos cucharadas de cilantro ligeramente picado y unas semillas de sésamo a los fideos y cocinar un par de minutos.
6. **Para la guarnición**: freír un puñado de fideos de arroz en aceite de oliva muy caliente. Escurrirlos sobre papel absorbente. Trocear los ajetes y saltear con un chorrito de aceite hasta que se doren.
7. **Para emplatar**: Colocar una ración de vermicelli en un plato, poner encima los fideos de arroz y alrededor los ajetes. Espolvorear con el resto de las semillas de sésamo, con el chile y unas hojitas de cilantro.