LANGOSTINOS FRITOS CON FIDEOS DE ARROZ Y MAYONESA DE JENGIBRE

INGREDIENTES

Ingredientes para 4 personas

- -20g de jengibre fresco pelado
- -200g de mayonesa rica
- -20ml de aceite virgen extra Arbequina
- -1 manojo de cebollino fresco picado fino
- -Sal fina
- -1 paquete de Vermicelli o fideos de arroz orientales
- -Aceite para freír
- -1 docena de gambones grandes

PREPARACIÓN

En un vaso triturador poner el aceite virgen y el jengibre pelado y triturar a velocidad fuerte, verter la mayonesa y mezclar despacio para que no se corte, colar y reservar.
Pelar los gambones reservando las cabezas para otra elaboración en el congelador.
Cortar los fideos de arroz de un largo de unos 9cm, toda la madeja a la vez con unas tijeras.
Colocar sobre una tabla o encimera el cebollino tras meterlo 5 segundos en el microondas para que se cueza y sea maleable, blando y no se parta.
Colocar encima del cebollino perpendicularmente los fideos de arroz a la misma medida de largo, y sobre estos en el mismo sentido poner el gambón pelado y limpio de restos, sazonar y cerrar desde los dos extremos del cebollino dejando perfectamente envuelto el gambón en los fideos de arroz, anudar y reservar.
Colocar en una cazuela baja y ancha tipo sauté al 8 en la Flexinducción con dos dedos de aceite. Una vez caliente humeante ir friendo de dos en dos las madejas observando cómo se inflan los fideos de arroz resultando muy similar a un haz se paja atado con el gambón dentro.
Escurrir y acompañar de la mayonesa de jengibre y espolvorear con cebollino picado fresco.

www.neff.es