



Arroz al Limón con Langostinos

Ingredientes

(para 4 personas)

- 2 tazas de arroz Diana Premium
- 4 tazas de agua
- 6 tallos de limonaria
- 12 langostinos limpios
- 1 cda. de aceite de ajonjolí
- ¼ de taza de jugo de limón
- 2 cebollas moradas cortadas en plumas
- 1 zanahoria cortada en cubitos
- 3 tallos de apio cortados en cubitos
- 2 cucharadas de jengibre rallado
- 1 cucharada de hojitas de cilantro
- ½ cucharadita de ralladura de limón
- Sal al gusto



Preparación

1. Calienta agua en una olla a fuego medio, agrega dos tallos de limonaria, el arroz Diana Premium y sal al gusto. Cuando el líquido se haya comenzado a evaporar y se formen agujeros en la superficie, tapa la olla y baja el fuego. Cocina entre 15 y 20 minutos.
2. Aparte, ensarta tres langostinos en cada tallo de limonaria o en pinchos de madera tradicionales. Calienta el aceite de ajonjolí en una plancha y asa los pinchos de langostino durante 3 minutos de cada lado, bañándolos con el jugo de limón hasta que tomen un color rosado brillante.
3. Cuando los langostinos estén listos, saltea la cebolla morada por 3 minutos en la misma plancha.
4. Mezcla la zanahoria, el apio, la cebolla morada previamente salteada y el jengibre rallado con el arroz Diana Premium aromatizado con limonaria.
5. Sirve una cama de arroz con los pinchos de langostino y decora con el cilantro y la ralladura de limón.

¡Buen provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.