

Creveti cu wonton pe pat de salata de alge si ulei aromat

written by Andreea



Cu mari emotii va anunt faptul ca m-am inscris in campania #horecaXperience-next level blogging initiata de Centrul de Training si Formare Profesionala Horeca School in parteneriat cu noul lor proiect Gourmet Connection si . Desi, dupa cum spuneam, am mari emotii, mi-am dorit sa particip la aceasta campanie, deoarece premiul este unul pe masura: un curs acreditat de formare profesionala de bucatar sau de patiser (3 luni). In cazul meu, un curs de patiser este exact ceea ce-mi doresc! Vreau sa aflu toate secretele pe care le stie un patiser si nu le poate spune :), vreau sa experimentez arome si texuri noi, vreau sa stiu cum sa fac ca la carte si cu precizie de chinez un produs de patiserie. Si nu in ultimul rand, pentru mine si pentru ca experienta mea in bucatarie sa treaca la un nou nivel, mai bun! :). Acestea fiind zise, urati-mi bafta ajuta!

In cadrul campaniei am de pregatit doua preparate: unul preparat sarat si un preparat dulce. Am stat mult si m-am gandit ce specific sa aiba preparatul si intr-un final, m-am decis sa merg totusi pe bucataria asiatica :). De data aceasta, nu am mai mers pe bucataria chinezeasca clasica, ci m-am jucat un pic cu aromele si cu texturile. Ingredientele folosite in acest preparat sunt toate sunt chinezesti, se

gasesc si in supermarket-urile de pe la noi, deci nu va speriați. In plus, preparatul in sine, este unul simplu, insa elegant si delicios. Am optat pentru creveti pentru ca mie una imi plac foarte mult. In bucataria chinezeasca, cei mai apreciati creveti prajiti! Nu fierti, nu preparat in mancaruri, ! Asa ca i-am preparat si eu in acest mod. Si pentru ca sunt din gandit ca se potrivesc foarte bine alaturi o salata crocanta, racoritoare si delicioasa tot de mare :).

Ingrediente pentru doua portii:

pentru uleiul aromat picant:

- 200 ml ulei de arahide
- 2 lingurite piper Sichuan
- 2 lingurite fulgi de ardei uscati
- 1 bucata anason steluta
- 3 cuisoare
- 1 bucata ghimbir de 3 cm lungime
- 1 lingurita seminte susan
- 1 lingurita pudra de ardei iute

pentru salata de alge:

- 30 g alge chinezesti uscate
- 1 bucata mica de ghimbir
- 1 catel de usturoi
- 2 lingurite sos de soia
- 2 lingurite otet de vin chinezesc
- 1 lingurita ulei de susan
- 1 lingurita zahar brun
- 1 morcov mic taiat fasii
- 1 lingurita seminte susan

pentru creveti:

- 6 foi wonton
- 6 creveti proaspeti
- 2 lingurite sos de soia
- 1 lingurita ulei de susan
- 250 ml ulei arahide pentru prajit

pentru garnisit:
lastari de ceapa

Incepem cu uleiul aromat picant pentru ca el se poate face cu ceva timp inainte, se poate pastra pentru mult timp in recipiente de sticla si se poate servi alaturi de multe alte preparate precum coltunasi, taitei chinezești, supe . Bineinteles, la acest fel de mancare nu vom folosi toata cantitatea de ulei rezultat, ci doar doua lingurite.



intr-un castron punem fulgii de ardei iute



peste ei adaugam susanul, lasam castronul la o parte.



intr-un ibric incingem uleiul de arahide, adaugam ghimbirul, piperul Sichuan, cuisoarele si anasonul, dam focul mic si lasam 2 minute toate condimentele sa se prajeasca incet. Este de preferat sa folosim ulei de arahide, deoarece acesta suporta un grad inalt de temperatura si nu se arde la fel de repede precum alte uleiuri in timpul prajirii alimentelor.



pe deasupra castronului cu susan si fulgi de ardei punem o strecuratoare si turnam uleiul incins, astfel incat in strecuratoare sa ne ramana ghimbirul si restul de condimente din ulei. Imediat adaugam si pudra de ardei iute si amestecam bine.



vom obtine acea culoare rosiatica specifica uleiului aromat. Lasam uleiul sa se raceasca complet, dupa care il putem pune in recipiente de sticla.



Salata de alge, de asemenea, se poate prepara si cu o zi inainte, va avea un gust mai bun daca este lasata la frigider

la marinat in sosul de soia si otetul de vin. Daca nu aveti otet de vin, il puteti inlocui cu otet balsamic.



Dupa cum spuneam, algele uscate se gasesc si la noi in supermarket-urile chinezești, ambalate in astfel de pungi, acesta este unul dintre sortimente.



intr-un recipient incapator punem algele uscate si le acoperim cu apa rece. Le lasam sa se rehidrateze timp de 10 minute. Le spalăm bine de cateva ori, pana ce apa in care stau este curata.



Asa arata rehidratate



le punem intr-un recipient de sticla



intr-un bol mic amestecam sosul de soia, otetul de vin, zaharul si uleiul de susan, amestecam bine. Peste alge adaugam morcovii taiati fasii, usturoiul tocat marunt, semintele de susan si amestecul de sosuri. Lasam recipientul acoperit la frigider pana in momentul servirii.



Crevetii ii pregatim in ultima instanta, pentru ca ei trebuie sa ramana crocanti si cat mai proaspeti in momentul servirii.



Curatam crevetii de cap si de crusta, avand grija sa lasam cozile intregi. Dupa ce am indepartat capul crevetilor, avem grija sa scoatem si intestinul, acel firisor negru-gri care se afla catre "spinarea" crevetilor. Dupa cum vedeti si in poze, fara codita aceea, ei nu arata asa de apetisant, mai ales dupa preparare. Asa ca fiti siguri ca ii lasati cu codita.

Dupa ce sunt gata curatati, ii stropim cu sos de soia si ulei de susan si ii lasam la marinat pentru 5 minute, pana ce incingem uleiul pentru prajit.



Foitele wonton sunt acestea, de asemenea, se gasesc la supermarket-urile chinezesti.



Punem cate un crevete pe foaia de wonton si rulam foaia in jurul lui



astfel incat sa lasam si o parte de codita la vedere



Incingem uleiul de arahide si prajim crevetii pentru 2-3 minute la foc potrivit. Ii scoatem pe un servet de bucatarie pentru a elimina excesul de ulei.



Pentru montat: scoatem de la frigider salata de alge,



o asezam pe farfuria de servit, mai presaram cateva seminte de susan



pe deasupra punem cate 3 creveti



pentru mai multa prosoptime, in loc de ceapa verde, am optat pentru lastari de ceapa, care mi s-au parut mult mai buni la gust si la infatisare :).



pe deasupra picuram 2 lingurite de ulei aromat



alaturi, pe masa de servit putem pune si un mic recipient cu ulei aromat.



Acesta a fost preparatul meu ☐



Ne-a placut mult si o sa-l mai repetam si data viitoare ☐



Enjoy!