

Креветки, жаренные с манго (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

креветки (свежие или сыромороженные) – 200-250 г,
зеленая паприка – 1/4 не крупного стручка перца,
имбирь – кусочек размером с грецкий орех,
свежий манго - 200 г,
оливковое масло - 1 ст.л.,
водный раствор кукурузного крахмала:
1 ч.л. кукурузного крахмала + 3 ст.л. хол. воды,
сухой куриный бульон в гранулах - 1/2 ч.л.,
соль - 1/2 ч.л.



1. Разморозить креветки при комнатной температуре и полностью очистить их от панциря (в том числе удалить и хвостик), заодно удалив и спинную прожилку.
2. Помыть плод манго и стручок зеленой паприки. Плод манго почистить от шкурки и удалить из него косточку, нарезать плод вдоль на пластины, а затем пластины нарезать ромбиками. От стручка зеленой паприки взять четвертинку и нарезать ее ромбиками.
3. Кусочек имбиря нарезать ломтиками (можно не чистить от шкурки).
4. Вскипятить в небольшой кастрюле (или в воке) 0,5 л куриного бульона (или воды, в которую добавить 1/2 ч.л. сухого куриного бульона в гранулах), посолить и добавить в бульон несколько капель оливкового масла. Опустить в бульон креветки и отварить их до готовности. Долго варить не нужно, как только креветочное мясо побелеет - креветки готовы, буквально две-три минуты. Мясо готовых креветок должно сохранить легкая хрусткость. Креветки вынуть из бульона и отложить в сторону, а бульон процедить.
5. Разогреть в воке оливковое масло и обжарить до аромата кружочки имбиря. Добавить в вок ромбики паприки и манго. Если манго спелый, то класть его в вок нужно вместе с креветками. Если не очень спелый – то вместе с паприкой, добавив несколько столовых ложек бульона (в котором варились креветки), чтобы немного потушить кусочки манго для их умягчения. Если бульона оказалось мало, а кусочки манго еще жестковаты, можно подлить еще бульона. Вместе с бульоном добавить немного белого сахара для придания легкой сладости. Варить, постоянно помешивая, до мягкости манго и испарения лишнего бульона.
6. Затем добавить в вок креветки и водный раствор кукурузного крахмала. Быстро все перемешать, чтобы креветки прогрелись, а водный раствор кукурузного крахмала немного загустел, и снять вок с огня.
7. Выложить готовое блюдо на сервировочную тарелку и сразу подавать. Эту закуску подают как самостоятельное блюдо, так и в составе полноценного обеда.