

CONO DE ARROZ THAI CHARVENCA

(Guiso thai de Pechuga de Pavo Ahumada Charvenca en cono de arroz)

Para 4 personas

INGREDIENTES:

CONO DE ARROZ

- 1 ½ taza de arroz blanco
- 4 tazas de agua
- 1 taza de coco rallado
- 1 ½ taza de leche de coco (sin azúcar)
- ¼ de cucharadita de sal

GUIISO THAI

- 3 cucharadas de aceite vegetal
- 250 gr de **Pechuga de Pavo Ahumada Charvenca**
- 2 cebollas cortadas en tiras delgadas
- 1 pimentón rojo grande, cortado en tiras delgadas
- 5 rodajas de piña en almíbar, cortadas en cubos pequeños
- 1 ají picante seco, finamente picado
- 1 cucharadita de curry
- 1 taza de hojas de cilantro

SALSA

- 1 taza de jugo de piña
- 2 cucharadas de azúcar
- ½ cucharada de curry
- Sal al gusto

PREPARACIÓN:

CONO DE ARROZ

1. En una olla mediana de fondo grueso, cocinar el arroz con el agua y la sal hasta que se absorba por completo el agua y el arroz quede muy blando. Dejar enfriar.
2. En una licuadora colocar la leche de coco, el coco rallado y el arroz cocido. Reservar ½ taza de arroz cocido.
3. Procesar el resto del arroz hasta conseguir molerlo por completo. En caso de necesitar más líquido, agregar agua.
La consistencia ideal es como una mezcla densa para hacer panquecas.
4. Extender sobre papel antiadherente rectángulos de la mezcla de 21 x 14 cm y 3 mm de grosor. Rociar un poco del arroz cocido previamente reservado.
5. Hornear a 160 °C hasta que tenga textura flexible, separándose fácilmente del papel.
6. Elaborar conos de papel de aluminio usando las medidas del rectángulo anterior (menos 1 cm en cada borde). Cuidar que queden bien firmes.
7. Al retirar el arroz del horno, dejar reposar un par de minutos y con la ayuda de una espátula separarlo del papel y envolver el cono de aluminio, logrando la misma forma con el manto de arroz.
8. Devolver al horno hasta dorar. Será conveniente aumentar 50 °C el horno para la segunda cocción.

GUISO THAI

1. Cortar la **Pechuga de Pavo Ahumada Charvenca** en cubos medianos.
2. En una sartén con aceite, dorar la cebolla, el pimentón, la piña y el ají picante seco.
3. Agregar la **Pechuga de Pavo Ahumada Charvenca** y el curry. Cocinar un par de minutos más, rectificar el punto de sal y retirar de la sartén.

SALSA

1. En la misma sartén que se elaboró el guiso thai, colocar el jugo de piña, el azúcar, el curry y la sal. Dejar reducir hasta que espese.

Al momento de servir, rellenar el cono de arroz con el guiso thai de **Pechuga de Pavo Ahumada Charvenca** y decorar con hojas de cilantro.

Colocar el cono dentro de un vaso para sostenerlo, y acompañar con una ensalada de aguacate, cebolla morada y la salsa de piña.

Haz Grandes
tus Comidas
con **CHARVENCA**

