

# Chow Mein

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Aceite De Maíz:** Cantidad Necesaria

**Cebolla de verdeo:** 2

**Fideos de harina de trigo:** 200 g

**Ginebra:** 2 Cucharadas

**Pimienta Hongos shiitake:** 50 g

**Sal:** 1/2 Cucharadita

**Vinagre negro:** 1 Cucharada

**Zucchini:** 1/2 unidad

**Azucar:** 1 Cucharadita

**Cebolla:** 1/2 unidad

**Ajo:** 2 Dientes

**Caldo:** 50 cc

**Portobellos:** 100 Gramos

**Salsa de soja:** 3 Cucharada

**Zanahoria:** 1/2 unidad

## Preparación de la Receta

- Cocinar los fideos en agua hirviendo por 6 minutos, colar, enfriar en agua, colar y reservar con un poquito de aceite.
- Hidratar *hongos shiitake* secos en agua por 2 horas, retirar el cabito y filetear.
- Cortar *cebolla* de verdeo al bies de 2 cm, filetear *hongos portobellos* y reservar.
- Calentar el wok y con aceite humeante *saltear* portobellos fileteados y *ajo* picado por 1 minuto
- Retirar del wok y reservar.
- Agregar en el mismo wok aceite y *saltear* *cebolla* de verdeo (parte blanca), *cebolla* en juliana,
- Zuchini en juliana y *zanahoria* blanqueada en juliana por 1 minuto.
- Echar un chorrito de ginebra, caldo, sal, azúcar, pimienta, *hongos shiitake*, portobellos y por dos
- Minutos añadir los fideos, salsa de soja y mezclar hasta *condimentar* toda la preparación.
- Incorporar *vinagre negro*, *cebolla* de verdeo (verde) en juliana, *saltear* bien y servir

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/chow-mein>