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* shitake secos em 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* shitake, 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