Chow mien



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite de mani: Cantidad necesaria
Sal: A gusto
Akusay: 1 Tazas
Brotes de soja: 1 Taza
Lomo: 300 g
Morrón Rojo: 1/2 Unidad
Ajo picado: 1 Cantidad necesaria
Azucar: 1 cda.
Espaghetti: 200 g
Salsa de soja: 4 cdas.
Salsa de ostras: 1 cda.
Ají no moto: 1 cdita.
Cebolla de verdeo: 1/2 Taza
Aceite De Maíz: Cantidad necesaria
Zanahoria: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte el *akusay*, el *morrón* y la *zanahoria* previamente pelada en juliana.
- Corte el *lomo* en láminas.
- Corte la *cebolla* de verdeo en rodajitas.
- En una olla con abundante agua hirviendo y sal, cocine los espaghettis durante 10 minutos
- Cuele y enfríe.
- Coloque en un bowl junto con 2 cucharadas de salsa de soja y aceite
- Reserve.

Armado

- En un wok con aceite de maíz caliente, saltee el *ajo* junto con el *lomo*.
- Agregue el *morrón* junto con la *zanahoria*.
- Luego el *akusay* y los brotes de soja.
- Sobre el final de la cocción agregue los espaghettis reservados junto con el resto de la salsa de soja, el *ají* no moto, el azúcar, el aceite de *maní*, la salsa de ostras, y la *cebolla* de verdeo

Presentación

- Sirva en un plato.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chow-mien