

Croquetas de fideos somen

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Fideos somen: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
Shiitake: 50 g

Flores de bróccoli: 50 g
Langostinos: 6 Unidades

Relleno

Piñones: 40 g

Salsa

Chili: 1/2 Unidad
Almidón de Maíz: 1 cdita.
Jengibre fresco: 1 cdita.
Jugo de Naranja: 100 cc

Vinagre de manzana: 100 cc
Azucar rubio: 50 grs.
Pure de tomate: 200 cc

Varios

Ensalada de hojas verdes: 200 g
Espinacas / hojas: 16 Unidad

Preparación de la Receta

- Hierva los fideos 3 a 4 minutos. Cuele escurra y tape para que los fideos se pegoteen.
- Reserve.
- Blaquee las hojas de *espinaca*. Reserve.
- Limpie y pique los *langostinos*.
- Lave y pique los shiitake.

- Pique el *ajo* y el *perejil*.
- Cocine al vapor las flores de bróccoli y pique.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los *langostinos* con los shiitake. Condimente con el *ajo*, el *perejil*, la sal y la pimienta.
- Agregue las flores de bróccoli. Termine la cocción.

Arme las croquetas

- Mójese las manos con aceite.
- En una hoja de *espinaca* coloque una cucharadita de relleno. Forme un paquete pequeño.
- Tome un puñado de fideos.
- Coloque adentro de los fideos el paquetito de *espinaca*, cierre bien.
- Envuelva en papel film cada croqueta.
- Lleve a a heladera 5 minutos.
- Fría en abundante aceite caliente.

Salsa

- Pique el *chili*.
- Ralle el *jengibre*.
- En una *cacerola* pequeña reduzca el puré de *tomate*, el *vinagre* de *manzana*, el *jugo* de *naranja*. Condimente con el azúcar, el *jengibre*, el *chili*. Espese con el almidón de maíz.
- Sirva acompañado con un colchón de hojas verdes y la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/croquetas-de-fideos-somen>