# 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**