

Fideos a la Singapur



Ingredientes

Cebolla de verdeo: 3 Unidades

Aceite de maíz: c/n

Brotos de soja: 50 g

Cúrcuma: 1 Cucharadita

Fideos de arroz: 300 Gramos

Apio: 1 vara

Salsa picante: 1 Cucharadita

Camarones: 200 g

Salsa de soja: 50 cc

Azúcar: 1 Cucharada

Zanahoria: 100 g

Curry: 1 Cucharadita

Ginebra: 1 Chorro

Sal: 1 Cucharadita

Panceta: 100 g

Caldo: ¼ Taza

Preparación de la Receta

- Cubrir los fideos con agua hirviendo y dejar hidratar por 10 minutos.
- Cortar *cebolla* de verdeo al bias, y *panceta* en finos bastones.
- Calentar el wok y cuando despida humo agregar aceite y cuando este caliente humeante *saltear panceta* por 1 minutos y reservar.
- *Saltear* con el mismo aceite hasta que cambien de *color camarones* crudo en mitades a lo largo y reservar con la *panceta*.
- Caliente en el wok con aceite *saltear* la *zanahoria* en juliana blanqueada, *apio* en juliana, y parte blanca de *cebolla* de verdeo por 1 minuto.
- *Condimentar* con *curry*, *cúrcuma* y cocinar por 30 segundos.
- Añadir un poquito de caldo, mezclar y sumar salsa picante, sal, azúcar, brotes de soja y desglasar con ginebra.
- Incorporar los fideos hidratados y colados y *saltear* por 1 minuto.
- Agregar salsa de soja, mezclar bien y añadir los *camarones* y *panceta* reservados.
- Cocinar por 1 minuto, sumar la parte verde del verdeo, integrar y servir.