Fideos a la Singapur



Ingredientes

Cebolla de verdeo: 3 Unidades
Aceite de maíz: c/n
Brotes 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
Azucar: 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 bies, 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*, *cùrcuma* 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.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fideos-a-la-singapur