

Fideos celofán con cerdo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cerdo

Aceite de ajonjolí (sésamo): 1 cdita.

Vainitas chinas: 10 Unidades

Salsa de soja: 2 cdas.

Salsa de ostras: 1 cda.

Aceite Vegetal: 4 cdas.

Ron: 1 cda.

Maní: 3 Cantidad necesaria

Carne de cerdo: 500 g

Colorante vegetal rojo: 1/2 cdita.

Ajo: 1 Diente

Cinco especias: 1 cda.

Jengibre: 1 Nuez

Vegetales y fideos

Cebollin: 10 Unidades

Aceite de ajonjolí (sésamo): 2 cda.

Tallos de mostaza con su flor: 3 Unidades

Fideos celofán: 200 g

Tallos de brócoli: 3 Unidad

Shitake: 5 Unidades

Preparación de la Receta

Vegetales y fideos

- En una olla con abundante agua caliente cocine los fideos durante 5 minutos aproximadamente, retire y reserve el agua
- Coloque los fideos en un bowl y agregue el aceite de *ajonjolí*, mezcle y reserve.
- Corte los tallos con sus respectivas hojas de *brócoli* y *mostaza*, reserve las flores de los tallos de *mostaza*.
- En la misma agua donde cocino los fideos cocine las hojas de *brócoli* y *mostaza* durante ½ minuto, retire y pase por abundante agua helada.

- Corte el *cebollin* en trozos de 2cm aproximadamente, cocine en la misma agua de los fideos unos segundos, retire y pase por agua helada.
- En la misma agua hidrate los *hongos* shitake, luego corte en juliana.

Cerdo

- Corte el *lomo* de **cerdo** en cubitos, coloque en un bowl junto con una cucharada de salsa de soja *china*, el colorante rojo, cinco *especias* y *ron*, mezcle bien.
- Corte en juliana las vainitas chinas.
- En una sartén caliente con dos cucharadas de aceite vegetal saltee el *cerdo*.
- Pele y corte el *ajo* y el *jengibre* en finas láminas.

Armado

- En un wok caliente con 2 cucharadas de aceite vegetal saltee el *ajo* junto con el *jengibre* hasta dorarlo levemente, luego agregue los *hongos* shitake junto con el *cebollin*, luego las vainitas, el *cerdo* salteado, la cucharada restante de salsa de soja *china*, aceite de *ajonjolí*, salsa de ostras *china*, las hojas de *brócoli* y *mostaza*, saltee unos minutos y por ultimo añada la pasta y el *maní*, mezcle bien y retire.

Presentación

- Sirva en un plato una porción del salteado y decore con las flores de *mostaza*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/fideos-celofan-con-cerdo>