Fideos De Arroz Fresco Salteado

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Azucar: 1 Cucharada
Ginebra: 50 cc
Sal: 1 Cucharada
Fideos de arroz frescos: 200 g
Riñonada: 200 g

Salsa

Agua: 7 Cucharada
Azúcar: 1 Cucharada.
Cebolla: 1/2
Salsa de ostras: 1 Cucharada
Salsa de soja oscura: 2 Cucharadas
Brotes de soja: 100 g
Cebollas de verdeo: 3 Unidades
Salsa de soja: 4 Cucharadas

Preparación de la Receta

- Calentar 30 segundos los fideos en el microondas y separar con las manos, reservar.
- Cortar *cebolla* en pluma, *cebolla* de verdeo (parte blanca al bies y parte verde en juliana)
- Cortar la carne en *fetas* en contra de las fibra y en un bowl mezclar con sal, azúcar, sal, azúcar, ginebra, fècula de maíz, chorrito de agua, chorrito de aceite y separar la carne, reservar.

Salsa

- En un bowl mezclar salsa de soja, salsa de soja oscura, salsa de soja, salsa de ostras, azúcar y agua
- Revolver hasta diluir azúcar.

inherit ; font-family

- Inherit ; ">

Cocción

- 14px ; ">
- *Saltear* en un wok muy caliente con aceite humeante la carne reservada y cocinar hasta el 80 % de su punto
- Reservar fuera de fuego
- Humear con el wok limpio calentar aceite hasta y agregar *cebolla* y parte blanca de *cebolla* de verdeo.
- Bajar un poco el fuego y añadir los fideos.
- *Saltear* y mezclar bien.
- Agregar brotes de soja, ginebra y cocinar y minuto.
- Incorporar la carne reservada, la salsa y la parte verde de la *cebolla* de verdeo en juliana.
- Mezclar bien y servir en plato hondo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fideos-de-arroz-fresco-salteado