elGourmet

Fideos de trigo y de arroz salteados al wok

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Fideos de arroz cocidos: 300 g
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Shitake fresco: 50 grs.
Hongos orejas del bosques chinos hidratados: 50 g
Morrón Verde: 1 Unidad
Morrón Rojo: 1 Unidad
Langostinos Frescos: 8 Unidades
Ajos: 2 Diente
Berenjenas: 200 g
Vino de arroz: 2 cda.
Jengibre rallado: 10 grs.
Cebollín japonés: 50 g
Guindilla roja: 1 Unidad

Condimentos

Ajinomoto: Una pizca
Sal y Pimienta: A gusto
Azucar: 1 cda.
Aceite de Sésamo: 2 cdas.
Pimienta de Sechuán: 2 cdita.

Preparación de la Receta

- En una sartén caliente con aceite de oliva cocine levemente los *langostinos*, condimente con pimienta se sechuán.
- De vuelta, retire y reserve.
- Corte los *hongos* en tiras.
- Ralle el *jengibre*.
- Pele el *ajo* y machaque.
- Pele las berenjenas y corte la piel en tiras finas.
- Corte los morrones, retire la nervadura y corte en tiras.
- Corte el *cebollín* en tiras.
- Corte el *ají* al medio, retire las semillas y corte en tiras.
- En un wok caliente con aceite de oliva salteé primero los *hongos*, los morrones y las berenjenas, añada el *ajo* y el *jengibre*.

- Añada los *hongos* del bosque y el *cebollín*.
- Incorpore los fideos de **arroz**, el vino de **arroz** y los condimentos.

Presentación

- Sirva la pasta y los vegetales en el centro del plato y los *langostinos* alrededor.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fideos-de-trigo-y-de-arroz-salteados-al-wok