Fideos Frios De Batata



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Pepino Japonés: 3 Unidades
Cebolla Morada: 1/2 unidad
Maní Tostado: 20 g
Fideos batata: 200 g

Salsa 1

Aceite De Maíz: 1/2 Taza
Chiles (rodajitas): 2 Unidades
Planta de Verdeo: 1/2 unidad
Aceite de Sésamo: 1 Cucharada
Ajo: 2 Dientes

Salsa 2

Azucar: 2 Cucharadas
Agua: 3 Cucharadas
Salsa De Hongos: 1 Cucharada
Salsa de soja clara: 2 Cucharadas
Vinagre Negro Chino: 2 Cucharadas

Preparación de la Receta

Salsa

Parte 1

- Cortar *chile* y *cebolla* de verdeo en rodajitas, picar el *ajo* y reservar.
- Poner todo en un bowl resistente a la temperatura.
- Añadir ½ taza de aceite caliente a 150 grados y mezclar
- Reservar.

Parte 2

- Calentar en una ollita sin que rompa el hervor salsa de soja, salsa de *hongos*, *vinagre* negro chino, azúcar, agua y reservar.
- Mezclar ambas partes de la salsa y reservar.

Fideos

- *Hervir* fideos de **batata** por 10 minutos, cortar la cocción con agua fría, colar y reservar.
- Cortar unos pocos aros de *cebolla* morada bien finos y dejar remojando en agua fría 20 minutos, después colar bien.
- Golpear los pepinos enteros con el canto de un cuchillo pesado para romperlos un poco sin despedazarlos.
- Cortar en tramos de 3 cm
- Poner un poco de sal y azúcar y dejar reposar unos 20 minutos
- Después eliminar el exceso de agua
- Colocar los fideos por debajo en el plato y por encima algunos aros de *cebolla* morada
- Por arriba de los aros de *cebolla* servir el pepino japonés.
- Mezclar bien la salsa y servir con una cuchara intentando cubrir todo el pepino.
- Terminar con un poco de *maní* troceado y unas cuantas hojas de *cilantro*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fideos-frios-de-batata