

# 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>