Fideos Udon con Solomillo, Wasabi y Cúrcuma

Ingredientes

Fideos Udon precocidos: 1 Paquete
Raíz de Cúrcuma: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Pistachos: c/n
Solomillo de cordero: 100 grs
Wasabi en polvo: c/n

Preparación de la Receta

- Cortamos un filete de 100 gramos de **solomillo** de *cordero* en trozos pequeños.
- Ponemos una sartén al fuego con aceite de oliva virgen.
- Cuando el aceite esté caliente cocinamos los trozos de *solomillo*.
- Mientras la carne se hace, rallamos abundante raíz de **cúrcuma** fresca y la echamos por encima de los trozos de *solomillo*.
- Incorporamos a la sartén los fideos udon y salteamos con los trozos de *solomillo*.
- Añadimos 1 puñado de pistachos enteros y seguimos salteando.
- Servimos en un bol y espolvoreamos por encima una pizca de **wasabi** en polvo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fideos-udon-con-solomillo-wasabi-y-curcuma