

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>