Mariscos salteados al wok

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aderezo para marinar las vieras

Salsa de soja: 20 cc
Aceite de mani: 10 cc
Almidón de Maíz: 1 cda.
Cayos de vieiras: 20 Unidades
Vino de arroz: 20 cc

Salteado

Azucar: 20 grs.
Hongos Shitake: 150 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Jengibre rallado: 10 grs.
Aceite Neutro: 1 cda.
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Ajo rallado: Una pizca
Salsa de ostras: 2 cda.
Tomates cherry: 10 Unidades
Aceite de Sésamo: 1 cda.
Apio: 1 Planta
Girgolas: 10 Unidades

Preparación de la Receta

Aderezo para marinar las vieras

- Prepare una *marinada* con los ingredientes y coloque la vieiras dentro.
- Deje unos minutos hasta que tomen sabor.

Salteado

- Pele el *apio* y corte al bien.
- Corte la *cebolla* de verdeo al bies.

- Corte las gírgolas y los shitakes en tiras.
- Corte los cherry en mitades.
- En un wok caliente con aceite cocine las vieiras durante un minuto y reserve.
- En el mismo aceite saltee los *hongos* y el *apio*.
- Luego agregue os tomates, la *cebolla* de verdeo.
- Añada nuevamente las vieiras, *jengibre*, *ajo* rallado, salsa de ostras y saltee.
- Condimente con sal, pimienta, azúcar y aceite de *sésamo*.
- Sirva bien caliente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mariscos-salteados-al-wok