

Pasta de Udon con Nueces Fritas

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Cebolla cambray: 2 Unidades

Bistec: 300 grs

Chorizo chino: 1 unidad

Fideo udon congelado: 2 Unidades

Pimienta negra molida: c/n

Aceite: c/n

Bok Choy: 1 unidad

Col de napa: 4 Hojas

Germen de soja: 200 grs

Sal: c/n

Montaje

Cilantro: 1/4 Taza

Mix de nueces: 1/4 Taza

Preparación de la Receta

- Remojar en agua fría los fideos udon congelados
- En una sartén con aceite cocinar el *bistec* previamente salpimentado y el chorizo chino cortado en rodajas
- Reservar.
- Mezclar el bok choy, la *col* de napa y la *cebolla* de cambray fileteada.
- *Saltear* en el aceite del *bistec* el *ajo* laminado y el *jengibre* picado, agregar las verduras fileteadas.
- *Sazonar* con sal y pimienta
- Agregar los fideos escurridos.
- Integrar la carne y el chorizo cocidos.
- Agregar el *vinagre* de *arroz*, la salsa de soya y la salsa de *ostiön*.
- Incorporar brotes de soya y bok choy.
- Terminar con *cilantro* fresco y nueces mixtas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pasta-de-udon-con-nueces-fritas>