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 *ostión*.
- 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