Pasta soba y vegetales al wok



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Gobo: 200 g
Aceite Neutro: 2 cdas.
Pasta soba: 400 g
Brotes de soja: 400 grs.
Azucar: 1 cdita.
Shitake: 200 g
Aceite de Sésamo: Gotas
Hakuzay: 5 Hojas
Cebolla: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Morrón Rojo: 1/2 Unidad
Zanahoria: 1 Unidad
Panceta ahumada: 250 g
Sal y pimienta negra: A gusto
Chauchas: 200 grs.

Preparación de la Receta

- En una olla con abundante agua caliente y sal blanquee la pasta durante 5 minutos, retire y coloque la pasta en un recipiente con abundante agua helada, lávela unos segundos, luego cuele.
- Corte la *panceta* en bastones.
- Pele y corte el *ajo* en fina juliana.
- Pele el gobo y colóquelo unos minutos en agua para que pierda el almidón, corte en bastones y luego en fina juliana.
- Pele la *zanahoria* y corte en fina juliana.
- Retire los hilos de las chauchas y corte en fina juliana.
- Pele y corte la *cebolla* en pluma.
- Corte el *morrón* en fina juliana.
- Separe la penca de las hojas de hakuzay, corte ambas en juliana.
- Corte los shitakes previamente remojados en finas láminas.

Armado

- En un wok caliente con aceite saltee la *panceta* unos segundos, luego agregue las chauchas junto con la *zanahoria*, mezcle y cocine unos minutos, incorpore los *hongos*, las pencas, la *cebolla* y el *morrón*, mezcle, incorpore el *ajo*, cocine unos minutos y añada la pasta, los brotes de soja, las hojas de hakuzay en juliana y condimente con azúcar, sal y pimienta negra, mezcle bien y agregue por ultimo unas gotas de aceite de *sésamo*, retire del fuego y mezcle.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de fideos junto con los vegetales salteados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasta-soba-y-vegetales-al-wok