

# Pasta soba y vegetales al wok

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Gobo:** 200 g

**Aceite Neutro:** 2 cdas.

**Pasta soba:** 400 g

**Brotos 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>