

Salteado de fideos de arroz



Ingredientes

Preparación de la Receta

- En un bowl hidratar los fideos de arroz en agua bien caliente por 10 minutos.
- Cortar zanahorias en juliana y reservar.
- En sartén con aceite saltear la zanahoria por unos minutos hasta que estén firmes y tiernas en su interior
- Agregar jengibre rallado y mezclar bien.
- Incorporar gírgolas sin cabo y cortadas con la mano.
- Saltear por 2 minutos.
- Añadir un chorro de salsa de soja, los fideos de *arroz* hidratados, gotitas de aceite de sésamo y saltear 1 minuto.
- Servir y terminar con la parte verde de la cebolla de verdeo picada por encima.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/salteado-de-fideos-de-arroz