Salteado de fideos de arroz



Ingredientes

Fideos de arroz finos: 300 gr
Girgolas: 200 gr
Aceite de sésamo: Cantidad necesaria
Zanahoria: 2 Unidades
Salsa de soja: 50 Ml
Jengibre: 10 gr

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