

Soba con mejillones y vermouth

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Soba con mejillones

Lima: 1 Unidad

Sal: A gusto

Fideos soba: 400 g

Vermouth Rosso: 50 cc

Perejil: 10 g

Mejillones: 1 k

Bok Choy: 2 Plantas

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Ajo: 2 Dientes

Chile en polvo: Una pizca

Sake: 50 cc

Tomates

Azucar rubia: 2 cdas.

Sal: A gusto

Aceite: Cantidad necesaria

Tomates: 4 Unidades

Semillas De Coriandro: 1 cdita.

Preparación de la Receta

Tomates

- Corte los tomates en cuartos, retire las semillas y finalmente corte en tiras finas.
- Machaque ligeramente las semillas de coriandro.
- En una placa aceitada disponga la juliana de tomates, espolvoree con el coriandro, el azúcar, sal y aceite de oliva.
- Lleve al horno precalentado a 180° C durante 15 minutos.

Soba con mejillones

- Cocine los fideos en abundante agua salada en ebullición durante 8 minutos aproximadamente, cuele y reserve.
- Ralle la piel de la lima con la ayuda de un zester y luego extraiga su *jugo*.
- Pique finamente el *ajo* y el *perejil*.
- Corte el bok choy en juliana gruesa.
- En una *cacerola* de fondo grueso caliente el aceite con el *chile* y el zest de lima.
- Agregue los mejillones, el *ajo*, una pizca de sal, el vermouth, el *sake* y el *perejil*.
- Tape y deje cocinar durante 3 minutos o hasta que los mejillones se abran
- Incorpore los fideos, el *jugo* de lima, el bok choy, apague el fuego y mezcle bien.

Presentación

- Sirva en platos hondos y corone con los tomates

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/soba-con-mejillones-y-vermouth>