# 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 180º 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**