

Sopa De Fideos Con Carne

Tiempo de preparación: 10 Min



Ingredientes

Anís estrellado: 2 unidad Azúcar de caña en rocas: 40 g

Bok choi: 1 u **Caldo**: Cantidad Necesaria

Caldo: Cantidad Necesaria Carnaza: 1 kg

Cebolla: 1 unidad Chile fresco en rodajitas para decorar: 1/2 unidad

Ajo: 5 Dientes Ginebra: 2 Cucharada

Jengibre: 50 g **Verdeo**: 2 Unidades

Salsa de soja: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Cortar cebolla de verdeo en piezas grandes, cebolla en juliana y jengibre en fetas gruesas sin pelar.
- Cortar carnaza a favor de la fibra en tiras de 3 cm de grosor y 8 cm de largo aproximadamente.
- Calentar el wok y agregar un poco de aceite, saltear el jengibre hasta que se empiecen a largar los aromas.
- Agregar dientes de ajo, saltear un rato más hasta que largue los aromas.
- Añadir parte blanca de *cebolla* de verdeo, seguir salteando 1 minuto.
- Sumar la parte verde de la *cebolla* de verdeo, dejar unos segundos y retirar.
- Pasar todo a una olla.
- Con el mismo wok, calentar y agregar un poco más de aceite
- Saltear las cebollas hasta que se transparenten un poco
- Pasar a la olla con los demás ingredientes.
- Volver a calentar el wok, agregar un poco más de aceite y poner toda la carne para sellar a fuego fuerte
- Una vez dorado por todas las caras retirar y pasar a la olla.
- Incorporar Anís estrellado, Pimienta Sichuan, Hojas de Laurel chino, Rocas de Azúcar, Pasta de chiles y habas, salsa de soja, un chorrito de ginebra y completar con agua hirviendo hasta

cubrir todos los ingredientes.

- Cocinar a fuego fuerte hasta que rompa el hervor
- Luego bajar el fuego al mínimo y cocinar durante 1 hora.
- Una vez lista la carne hervir los fideos por 7 minutos.
- Agregar en cada bowl para **sopa** ½ cdita de sal, un chorro de aceite de sésamo, cebolla de verdeo al bies (verde), fideos, bok choi blanqueado (en cuartos) y cubrir con caldo caliente.
- Por última incorporar los trozos de carne con su *jugo* de cocción de verde de verdeo en rodajitas.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-fideos-con-carne