

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
Laurel Chino: 4 hojas	Pimienta sichuan: 1 Cucharadita
Fideos: 100 g	Toban Jan: 1 Cucharadas soperas
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>