

Tallarines chinos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Flores de calabaza: 4 Unidades

Ajo picado: 2 Dientes

Tallarines chinos al huevo: 300 g

Repollo asiático: 6 Hojas

Semillas de sésamo blanco: Cantidad necesaria

Salsa de ostras: 50 cc

Panceta: 100 g

Caldo De Pollo: 100 cc

Salsa de soja: 50 cc

Aceite de ajonjolí (sésamo): 2 cda.

Pechugas de pollo: 2 Unidades

Jengibre Picado: 2 cda.

Brócoli: 1 Plantas

Fecula De Maiz: 1 cda.

Peperoncino en polvo: Una pizca

Preparación de la Receta

- Separe las flores de *brócoli* y píquelas groseramente junto con las hojas del *repollo* asiático.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal blanquee los brócolis junto con el *repollo* picados unos minutos, luego retire y escurra
- Reserve el agua.
- Quite la piel de las pechugas y córtelas en cubos regulares, coloque en un bowl y marine con salsa de soja, aceite de *ajonjolí*, salsa de ostras, semillas de *sésamo*, un diente de *ajo* picado y una cucharadita de *jengibre* picado, mezcle.
- En la misma agua donde blanqueo las verduras cocine los tallarines durante 4 minutos
- Terminada la cocción cuele y pásela por agua fría, cuele nuevamente y colóquela en un bowl, humedezca la pasta con una pizca de aceite, mezcle y reserve.
- Corte la parte blanca de la *cebolla* de verdeo en finas rodajas al sesgo y la parte verde en fina juliana.
- Corte la *panceta* en cubitos.

Armado

- En un wok o sartén profunda caliente saltee la *panceta*, una vez que suelte la grasa incorpore el *ajo* y el *jengibre* picado restante y la parte blanca de la *cebolla* de verdeo, cuando el *ajo* comience a dorarse retire del fuego.
- En la misma sartén cocine el *pollo* marinado, cuando comience a sellarse incorpore el caldo de *pollo*.
- Disuelva la fécula con un poco de agua y agregue al *pollo* de a poco, solo hasta que la salsa de la cocción espese un poco, obtenida la textura deseada incorpore el *repollo* junto con el *brócoli* y la *panceta* salteada, saltee unos minutos mas y agregue las flores de *calabaza* y los tallarines saltee y una vez que tomen temperatura condimente con *peperoncino* y espolvoree con semillas de *sésamo*, mezcle y retire del fuego.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de los tallarines y decore con la juliana de *cebolla* de verdeo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tallarines-chinos>