Wok de Cerdo con Calabaza y Calabacín

Tiempo de preparación: 22 Min

Ingredientes

Azúcar moreno: 1 pizca
Calabacín: 1/2 Unidad
Calabaza: 150 g
Cebolla Morada: 1 Unidad
Tallarines orientales: 150 g
Pimienta: Cantidad necesaria
Jengibre fresco rallado: 1 Pizca
Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria
Salsa de soja: 1 Chorrito
Solomillo de cerdo: 1/2 Unidades

Preparación de la Receta

- Sobre una tabla, cortar el *solomillo* de **cerdo** en trozos.
- En un wok con unas gotas de aceite, marcar los trozos de *solomillo* de *cerdo*
- Retirar y reservar.
- Sobre la tabla, cortar la **calabaza** y el **calabacín** en tiras finas con ayuda de un pela-papas
- Cortar la *cebolla* en juliana.
- Añadir todas las verduras al wok
- Agregar también el *jengibre*, el azúcar moreno y pimienta recién molida
- Por otro lado, en una olla, cocer los tallarines siguiendo las indicaciones del paquete.
- Volver a incorporar el *cerdo* al wok y regar con un buen chorrito de salsa de soja.
- Retirar y escurrir los tallarines
- Servirlos humeantes en un plato hondo
- Por último, disponer encima el salteado de *cerdo* con verduras.

- Al comprar la *calabaza*, verifica que su corteza no esté dañada ni tenga zonas blandas o moho
- Si posee alguno de estos defectos, es señal de que no está fresca y de que pronto se echará a perder.
- Si no posees un wok, puedes utilizar una sartén grande.

Para m&aacute

- S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas la nueva temporada de "Los 22 minutos de Julius".

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/wok-de-cerdo-con-calabaza-y-calabacin