

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 máacut

- Si 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>