elGourmet

# Wok de cerdo con calabaza y zucchini

Tiempo de preparación: 20 Min

## Ingredientes

**Aceite De Oliva**:
**Calabaza**: 150 g
**Cebolla Morada**: 1 Unidad
**Tallarines orientales**: 100 g
**Jengibre fresco**: Cantidad necesaria
**Zucchini**: media Unidad
**Salsa de soja**: 1 Chorrito
**Solomillo de cerdo**: media Unidad

## Preparación de la Receta

- En primer lugar, cortar el *solomillo* de **cerdo** y lo marcarlo en un wok con unas gotas de aceite
- Retirar y reservar.
- Después, cortar la **calabaza** y el **zucchini** en finas tiras con ayuda del pelador y la *cebolla* en juliana y cocinar todo en el mismo wok.
- Incorporar también al wok una pizca de *jengibre* fresco rallado, la soja y una pizca de azúcar moreno.
- Por otro lado, cocinar los tallarines.
- Volver a incorporar el *cerdo* al wok y regar con un buen chorrito de salsa de soja.
- Por último, escurrir los tallarines y los añadir al wok para darles un último golpe de calor.
- Emplatar y servir.

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