Wok de Chipirones a mi Manera



Ingredientes

Cebolleta china: 2 Unidades
Guisantes: 1 Puñado
Salsa de soja: 1 Chorrito
Tirabeques: 150 Gramos
Vino Blanco: 1 Chorrito
Chipirones: 5 Unidades
Katsuobushi: 1 Cucharada
Aceite De Oliva: c/n
Verde de cebolleta: 1 unidad

Preparación de la Receta

- En un wok muy caliente con un poco de aceite de oliva, *saltear* los chipirones cortados en aros gordos.
- En cuanto tomen *color*, incorporar los tirabeques, los guisantes y las *cebolletas* chinas picadas.
- *Saltear* bien hasta que las verduras estén al dente.
- Mojar el wok con el vino blanco y dejar que reduzca.
- A continuación, incorporar la soja y dejar un par de minutos más a fuego muy vivo.
- Servir en un plato hondo y espolvorear con katsuobushi.
- Terminar con verde de cebolleta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/wok-de-chipirones-a-mi-manera