Wok de Pasta Ramen



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Camarones: 8 Unidades
Cayos de vieras: 8 Unidades
Pata de pulpo grande cocida: 1 Unidad
Calamar: 1 Unidad

Aceite Picante

Chiles árbol: 2 Unidades
Dientes de ajo: 2 Unidades
Jengibre: 50 grs
Aceite De Oliva: c/n

Pasta

Esparragos: 10 Unidades
Brotes de soja: 150 grs
Cebolla de verdeo: 150 grs
Ciboulette: c/n
Fideos de arroz: 30 grs
Hongos shitake secos (hidratados): 12 Unidades
Maní: 50 grs
Pasta de ramen: 300 grs
Sal: c/n
Semilla de Sésamo: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar el tubo de *calamar* en cuadrille de ambas caras, y luego cortar en juliana.
- Limpiar los *langostinos*.
- Cortar el pulpo en láminas finas.
- Cortar *ajo*, *jengibre* y chiles en fina juliana, y colocar todo en aceite
- Reservar.
- Cortar los esparragos al bies bien finos.
- Cortar los *hongos* shitake, una vez hidratados, en juliana y la *cebolla* de verdeo.
- *Blanquear* la pasta en abundante agua caliente, con sal gruesa al dente y reservar.
- En abúndate aceite caliente freír los fideos de *arroz* unos segundos y retirar.
- Calentar un wok y con aceite neutrococinar primero el *ajo*, *jengibre*, *chile*, a fuego moderado.
- Colocar las vieiras junto a los *langostinos*, después de unos minutos agregar el *calamar* cortado en juliana.

- *Condimentar* con sal, pimienta y retirar del wok.
- Calentar nuevamente el wok con aceite neutro y *saltear* durante 1-2 minutos los espárragos.
- Agregar los shitake, junto a la *cebolla* de verdeo, *saltear* unos minutos.
- Agregar las pastas, junto a los brotes de soja, *condimentar* con sal, pimienta y *saltear* 2 minutos más.
- Agregar *maní* y servir en un plato junto a los fideos de *arroz* y semillas de *sésamo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/wok-de-pasta-ramen