

Yaki Soba

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Berenjena: 1 Unidad

Aceite de Sésamo: c/n

Brotes de soja: 200 grs

Chauchas: 100 grs

Fideos de soba: 150 grs

Salsa de soja: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Shiitake: 100 grs

Cebolla: 1 Unidad

Ajinomoto: c/n

Cebolla de verdeo: c/n

Fideos de arroz fritos: 50 grs

Gobo: 100 grs

Salsa Tonkatsu: c/n

Semillas de sésamo: c/n

Zanahoria: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Cortar *zanahoria*, *chauchas*, *cebolla* y *hongos* en juliana.
- *Pelar* el gobo, cortar al sesgo y dejar en un bol con agua.
- En wok caliente con aceite *saltear* gobo.
- Agregar *zanahoria*, *chauchas* y cocinar 2 minutos.
- Añadir shiitake y por último los brotes de soja junto con los fideos blanqueados.
- *Condimentar* con *ajinomoto*, pimienta y aceite de sésamo.
- Un minuto después salar y servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/yaki-soba>