

Yaki Soba

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Berenjena: 1 Unidad

Aceite de Sésamo: c/n

Ajinomoto: c/n

Caballa de caracterista (200 mm)

Brotes de soja: 200 grs Cebolla de verdeo: c/n

Chauchas: 100 grs Fideos de arroz fritos: 50 grs

Fideos de soba: 150 grs Gobo: 100 grs

Salsa de soja: c/n Salsa Tonkatsu: c/n

Sal y Pimienta: c/n Semillas de sésamo: c/n

Shiitake: 100 grs 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