Yakisoba

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pimienta verde: A gusto
Aceite Neutro: 50 cc
Sal: A gusto
Berenjena: 1 Unidad
Fideos soba: 400 g
Zanahoria: 1 Unidad
Aceite de Sésamo: 1 cdita.
Morrón colorado: 1/2 Unidad
Hondashi (Caldo de bonito en polvo): Una pizca
Cebolla: 1 Unidad
Morrón Verde: 1/2 Unidad
Chauchas: 100 grs.

Preparación de la Receta

- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición cocine la pasta durante 7 minutos.
- Corte las chauchas, la *zanahoria*, los morrones y la piel de la *berenjena* en juliana.
- Corte la *cebolla* en plumas.
- En el wok caliente con aceite saltee las chauchas y las zanahorias durante 2 minutos.
- Incorpore los morrones, la *cebolla* y la piel de *berenjena* y saltee 2 minutos más
- Integre la pasta colada, el hondashi, sal, pimienta y saltee 1 y 1/2 minuto más.
- Aromatice con el aceite de *sésamo*, saltee 10 segundos y retire del fuego.

Presentación

- Sirva la pasta en una fuente y encima las verduras.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/yakisoba