

Concurso "Culturas conectadas"
Modalidad Receta

Ficha de la Receta		Nº receta
		13
Título de la receta	FIDEO CHINO	
Región y/o país	CHINA	
Ingredientes	1 Cebolla, 1 Pimiento verde, 1 Pimiento rojo, 1 Zanahoria, 3 Dientes de ajo 250 gr. de fideo chinos de trigo, 1 kg. Carne de cerdo, 10 Cucharada de salsa soya, 1 Aceite de girasol, Sal	
Modo de Elaboración	<p>1. Cortamos la carne en tiras. Cortamos los pimientos y la zanahoria en bastoncitos. La cebolla cuadraditos pequeños y los ajos troceados pequeños.</p> <p>2. Poner sal a la carne y freímos con un poco de aceite de girasol en un wok o un sartén bien honda. Lo removeremos para que se fría todo igual. Lo reservaremos.</p> <p>3. En el mismo aceite ponemos los ajos, damos una vuelta y añadimos la cebolla. Removeremos un poco seguida mente añadiremos la cebolla y freímos durante un momento.</p> <p>4. Luego añadiremos los pimientos y freímos un poco dándole unas vueltas. Luego ponemos la carne y removeremos, hay que remover para que vaya integrándose todos los ingredientes, pondremos la salsa soya y mezclaremos todo luego apagar el fuego.</p> <p>5. Pondremos una olla con agua, cuando hierve el agua pondremos los fideos chinos, hervir durante 5min. Luego escurriremos los fideos chinos, añadiremos los fideos al wok y los mezclaremos con las verduras. Le daremos unas vueltas hasta que quede todo bien integrado. Luego servir en un plato.</p>	
Fotografía de la receta (al menos una)		

Cofinanciado por:

Cofinanciado por:



Fondo Europeo de Desarrollo Regional FEDER
Una manera de hacer **EUROPA**

