

## ***Mee Goreng fideos a la manera India***

Los fideos mee goreng de esta receta son servidos por vendedores ambulantes de la India en Malasia.



### **Fácil**

Para 4 personas

Tiempo de preparación: 10 min. - Cocción: 20 min.

### **Ingredientes**

2 c. cucharadas de polvo de curry

1 c. cucharada de agua

4 c. cucharadas de aceite de cacahuete

1 cebolla pequeña émincé

200 g de camarones

100 g de arvejas

1 tomate grande

600 g fideos Hokkien (en su defecto 400 g de pasta fresca al huevo)

1 Pequeña patata ya cocida

2 c. cucharadas de pasta de tomate (se puede reemplazar con la salsa de tomate)

½ c. cucharada de salsa de soja espesa

300 g de brotes de soja

2 huevos

1 pimiento verde, cortado

lima (para adornar)

## **Preparación**

Mezclar el curry con agua para formar una pasta.

Si utiliza la pasta al huevo, tiene que cocinarla al dente (los fideos Hokkien están precocidos y se añaden directamente a la salsa).

Ecurrir y pasar por agua fría para detener la cocción.

Calentar 3 cucharadas de aceite en un wok y freír la pasta de curry.

Añadir las arvejas y el tomate. Cuando estén cocidas las arvejas, añadir la pasta, camarones, las papas cortadas en cubos y salsa de soja.

Los brotes de soja se añaden al último momento para que no se cocinen demasiado.

Extienda los fideos y las verduras, hacer un hoyo en el centro del wok.

Añadir la cucharada restante de aceite. Cuando esté caliente, romper los huevos y verter en el centro. Cubrir con la pasta. Baje el fuego para cocinar los huevos sin quemar los fideos.

Agregue el pimiento verde y mezclar. Servir y decorar con lima

*Chef de Cuisine Luis Perrone BY-SA Copyleft* 

[https://es.wikipedia.org/wiki/Mee\\_goreng](https://es.wikipedia.org/wiki/Mee_goreng)