

Yakisoba Fideos Salteados a la Japonesa (焼きそば)



Esta receta de pastas es de origen reciente, originarios de China fue introducido en Japón a finales de los años sesenta. Este plato por lo general se realiza con fideos Ramen, también se puede utilizar la pasta de Soba.

Preparación para 4 personas

Ingredientes:

- 250 g de fideos de Ramen o de Soba
- 300 g de carne de cerdo picada o en emince
- 1 cucharadas de aceite de sésamo
- 2 cucharadas aceite de semilla de uva
- 1 cebolla mediana cortada en 8
- 1 diente de ajo picado
- 300 g de repollo cortado en finas tiras
- 1 morrón cortado en rodajas finas
- 2 cucharadas de Beni-Shoga (jengibre rojo en vinagre)
- 1 cucharadita de azúcar
- 60 ml salsa de Mirin
- 2 cucharadas de Sake
- 60 ml de Shōyu (salsa de soja japonesa)
- 2 cucharadas de algas secas en polvo Ao-nori

Salsa:

1 cucharadita de azúcar
60 ml salsa de Mirin
2 cucharadas Sake
60 ml de Shōyu (salsa de soja japonesa)

Preparación:

1 Comience a preparar la salsa, ponga los ingredientes en una cacerola a calentar hasta que se disuelva el azúcar y póngalo aparte.

2 Caliente en un wok el aceite de sésamo y el aceite de semilla de uva y proceda a freír la carne de cerdo hasta que quede ligeramente doradas, añada la cebolla el ajo, morrón, repollo y el pimiento, todos estos ingredientes cocínelo hasta que queden tiernos y si es necesario agregue una cucharada del agua.

3 Cocine los tallarines en agua hirviendo al dente y escurrarlos en el colador de pasta o con una espumadera.

4 Añada en el wok siempre salteando la pasta y la salsa mesclandolo bien, sírvalo en platos calientes y decore con el Beni-Shoga y por ultimo espolvorear con Ao-nori.

Observaciones:

Yakisoba es un clásico de la comida callejera japonesa, uno de esos platos con raíces en varios países. Hay miles de maneras de hacer un yakisoba, todos contienen fideos y verduras, y por lo general algunas proteínas. Se puede hacer con otro tipo de carne o marisco si usted lo desea.