



## Fideos de arroz con verduras

### Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 350 g de *Fideos de arroz*
- 1/2 Ud. de *Pimiento rojo*
- 1 Ud. de *Pimiento verde*
- 3 Ud. de *Champiñon*
- 2 Ud. de *Shiitake*
- 3 Diente(s) de *Ajo*
- *Jengibre*
- 2 Ud. de *Huevos*
- 1 Cucharadita(s) de *Cardamomo*
- 2 Cucharadita(s) de *Cúrcuma*
- 2 Cucharadita(s) de *Garam masala*
- 1 Cucharadita(s) de *Guindilla, en polvo*
- 1 Cucharada(s) de *Semillas de sésamo*
- *Salsa de soja*
- *Salsa de ostras*

### Preparación

#### Paso 1 - Cortar las verduras y setas

Para empezar este fabuloso plato cortaremos las verduras en tiras ala medida de 2 o 3 pulgadas de largo. También cortaremos las setas. Yo he utilizado shittaques secos por eso los he puesto en remojo un rato antes de cortarlos.

Al mismo tiempo habremos puesto agua a hervir en una olla.

#### Paso 2 - Hervir los fideos

Cuando el agua este hirviendo, añadiremos los fideos y los coceremos el tiempo indicado por el fabricante.

#### Paso 3 - Preparar la tortilla

Haremos una tortilla francesa normal y corriente, la cortaremos en tiras y reservaremos.

#### Paso 4 - Hacer el salteado (primera parte)

- Pondremos aceite de oliva o de sésamo en un wok y cuando este caliente saltearemos los ajos que habremos picado finitos.
- Cuando estén dorados añadiremos el pimiento rojo y verde, el jengibre, los champiñones y los shittaques. Incluida el agua donde los hemos ablandado (si eran



secos).

- Salteamos un un minuto y añadimos un chorrito de salsa de soja y otro de salsa de ostras.

### Paso 5 - Hacer el salteado (segunda parte)

- Ahora llega el momento de añadir todas las especies y las semillas de sésamo.
- Le damos unas vueltas mas al salteado y añadimos la tortilla.
- Para terminar añadimos los fideos y lo mezclamos todo bien.

No tengáis miedo en experimentar con la cocina oriental, no os arrepentiréis!Que aproveche!!!