



Sopa fideos de udon

Ingredientes - Para 2 persona(s)

- 400 g de *Fideos, udon*
- 1/4 Ud. de *Puerro*
- 1 Puñado(s) de *Ajo tierno*
- 1 Puñado(s) de *Cebolla tierna*
- 1 Puñado(s) de *Apio*
- 1 Puñado(s) de *Perejil, fresco*
- 7 Ud. de *Judías verdes*
- 2 Puñado(s) de *Soja texturizada*
- 0.3 ltrs de *Caldo de pescado*
- 0.3 ltrs de *Caldo de carne*
- *Lemon grass*
- *Aceite de sésamo*
- *Salsa de soja*

Preparación

Paso 1 - Preparar ingredientes

Troceamos el apio, el ajo y la cebolla tierno. Cortamos a tiras las judías verdes. Ponemos en remojo la soja texturizada unos 20 minutos en agua caliente. Pasado este tiempo la cortamos a tiras.

Paso 2 - Hacer el salteado

Ponemos un chorrito de aceite de sésamo y 2 o 3 brotes de lemon grass (este es un producto típico del sudeste asiático, en caso de no encontrar podemos usar piel de limón) en un wok y lo salteamos un minuto. Pasado el minuto añadimos la soja texturizada, salteamos 2 minutos máximo. Ahora retiramos con unas pinzas el lemon grass y añadimos un chorrito de salsa de soja, el puerro y las judías verdes. Pasado un minuto añadimos el resto de verduras (cebolla, ajo tiernos, perejil, apio) y salteamos otro minuto.

Paso 3 - Añadir el caldo

Ahora en el mismo wok añadimos el caldo de pescado y de ternera. Lo dejamos hervir 5 minutos y añadimos los fideos, los dejaremos hervir 1 minuto y listo. Que aproveche!

Nota: si queremos que sea una receta vegana solo tenemos que cambiar el caldo de pescado y el de carne, por caldo de verduras.