



Yakisoba

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 250 g de *Fideos somen*
- 4 Ud. de *Calamares*
- 1 Puñado(s) de *Gambas peladas*
- 1 Ud. de *Cebolla tierna*
- 2 Ud. de *Zanahoria*
- 1 Diente(s) de *Ajo*
- *Jengibre*
- 4 Hoja(s) de *Col China*
- 4 Ud. de *Shitake*
- *Salsa Tonkatsu*
- 1 Puñado(s) de *katsuobushi (copos de bonito)*

Preparación

Paso 1 - Cortar las verduras

Cortamos la cebolla y los shitakes en juliana, pelamos la zanahoria y la cortamos en tiras finas, el jengibre también lo cortaremos en trocitos pequeños. Troceamos la col y cortamos el calamar también en tiras o rodajas. Pelamos el ajo y lo picamos.

Nota: se puede sustituir el calamar por sepia. En ese caso marcaremos la sepia con unos cortes poco profundos y la cortaremos a tiras no demasiado largas (de unos 3 o 4 dedos de largo y finas).

Paso 2 - Macerar el marisco

Ponemos los calamares, las gambas, el aceite de sésamo y el ajo en un bol y lo mezclamos bien

Paso 3 - Cocinar los fideos

Cocer los fideos tal y como indica el envase. Yo he puesto agua a hervir, la he retirado del fuego y he puesto los fideos 4 minutos tal y como indicaba el fabricante. Cuando estén listos los colamos y los reservamos.

Paso 4 - EL salteado

Ponemos aceite en una paella o wok y cuando este caliente añadimos los calamares. Cuando hayan soltado el agua la retiramos si hay mucha y añadimos la cebolla, la zanahoria y el jengibre, añadimos un chorrito de sake y lo salteamos unos minutos. Ahora incorporamos la col y seguimos salteando unos minutos más, las verduras tienen que estar al dente.



Paso 5 - Saltear los fideos

Añadimos los fideos al salteado, añadimos sal y pimienta al gusto y la salsa tonkatsu. Lo salteamos un par de minutos más.

Paso 6 - Emplatar

Lo serviremos en un bol o un plato y añadiremos el “topping” que más nos guste, yo he añadido katsuobushi.