

NOODLES TERIYAKI



INGREDIENTES:

40 gr. puerro en juliana // 40 gr. zanahoria en juliana // 40 gr. cebolla en juliana // 40 gr. calabacín en juliana // 100 gr. ternera en tiras // 150 gr. Noodles // 20 gr. aceite de oliva // 1.200 gr. agua // 20 gr. salsa de soja // 60 gr. salsa teriyaki

1. Ponga el aceite a calentar 4 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara (sin cubilete)
2. Incorpore el puerro, la zanahoria, la cebolla y el calabacín. Programe 7 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara y giro a la inversa (sin cubilete)
3. Incorpore la ternera y programe 2 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara y giro a la inversa (sin cubilete)
4. Añada la salsa de soja y la salsa teriyaki. Programe 3 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara y giro a la inversa (sin cubilete)
5. Retire la mezcla de salsas y verduras en un recipiente y reserve.
6. Sin lavar el vaso, incorpore el agua y programe 8 minutos, temperatura varoma y velocidad 1.
7. Añada los noodles por el vocal y programe 3 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara y giro a la inversa.
8. Escorra en el cestillo y ponga en una fuente para servir. Añada la mezcla reservada y mueva con la epátula.
9. Sirva inmediatamente.