MARÍA



PLATOS PRINCIPALES

Udon con carne y yema

1 ración

Ingredientes

- Carne picada
- Sal
- Crema de cacahuete
- Salsa de soja
- Salsa de ostras
- Semillas de sésamo
- Gochujang o pasta picante
- Ajo
- Yema de huevo
- Cebollino

Elaboración

1. Preparamos la salsa: en un bol añadimos crema de cacahuete, salsa de soja, sésamo, gochujang, un ajo triturado y agua para diluir la salsa, mezclamos y reservamos
2. En una sartén con aove echamos la carne picada, sal y un ajo triturado, vamos dorando y mezclando bien la carne sin miedo porque se pegue, añadimos salsa de ostras que va a hacer que se levante el fondo de la sartén, caramelice y dore la carne
3. Cocemos los udon en agua hirviendo 4 minutos
4. Pasamos los udon, sin escurrir, al bol con la salsa y mantecamos-mezclamos bien para que se impregnen del sabor de ésta
5. Emplatamos los udon y la carne, y añadimos una yema de huevo

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy