Glow Bone




PLATOS PRINCIPALES

# Udon a la española con morro crujiente

1 ración · 1243 kcal

## Ingredientes

- Udon
- Morro de cerdo al ajillo
- Una yema curada en soja por plato
- Semillas de sésamo

SALSA

- 2 cucharadas de salsa de soja
- Un chorrito de aceite de sésamo
- 3–4 cucharadas de agua
- 10 g de jengibre en polvo
- 1 cucharada de vinagre de arroz
- 1 cucharadita de miel

POR RACIÓN

| | |
|---|---|
| Proteínas | 41 g |
| Grasas | 44 g |
| Hidratos | 167 g |
| Fibra | 8,3 g |

## Elaboración

1. Picar el morro bien finito y tostarlo en la sartén hasta que quede doradito y crujiente
2. Hacer la mezcla de la salsa
3. Hidratar los udon en esa misma mezcla
4. Añadir el morro
5. Remover bien
6. Cocinar los udon directamente en la salsa para que se impregnen bien
7. Servir con el morro tostado, la yema curada en soja en el centro y semillas de sésamo por encima

RECOMENDACIONES

El truco está en picar el morro bien finito y tostarlo en la sartén.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Glow Bone
cooknest.app/@glow-bone · Instagram @glow_bone