

Curry mee de pollo con fideos de huevo

Tiempo total **35 Mins.** 15 Mins. Tiempo de preparación **20 Mins.** Tiempo de cocción

INGREDIENTES

10 porciones

Para el curry mee:

- 100 ml** de aceite vegetal
- 1 kg** de pechuga de pollo, cortada en láminas finas
- 30 g** de ajo (6 dientes), finamente picado
- 200 g** de cebolla, cortada en gajos finos
- 60 g** de pasta de curry rojo
- 200 ml** [Kikkoman Salsa para Woks - Teriyaki](#)
- 1,5 l** de leche de coco
- 1,5 l** de caldo de pollo
- 30 ml** de salsa de pescado
- 200 g** de tirabeques
- 600 g** de fideos de huevo (o fideos de arroz)
- 300 g** de brotes de judía mungo
- 5** huevos, cocidos duros y partidos por la mitad

Para la guarnición:

- 30 g** de menta
- 30 g** de cilantro

PREPARACIÓN

Pasos 1

Caliente el aceite en un wok grande o una olla y saltee el pollo cortado en tiras durante 1–2 minutos. Incorpore el ajo y la cebolla y continúe la cocción durante 2–3 minutos, hasta que estén fragantes. Retire del fuego, transfiera a un bol y reserve.

Pasos 2

Añada la pasta de curry rojo a la olla y sofría durante aproximadamente 1 minuto. Incorpore la Salsa Teriyaki para wok Kikkoman y remueva hasta que quede bien integrada.

Pasos 3

Vierta la leche de coco y el caldo de pollo, y deje hervir a fuego medio durante unos 10 minutos. Ajuste el punto de sabor con la salsa de pescado.

Pasos 4

Incorpore los tirabeques y la mezcla de pollo y cebolla, y cocine durante 3–4 minutos más. Los tirabeques deben mantenerse ligeramente crujientes.

Pasos 5

Cueza los fideos por separado siguiendo las instrucciones del paquete. Repártalos en los cuencos y vierta por encima el caldo caliente con el pollo y los tirabeques. Añada los brotes de judía mungo y medio huevo cocido en cada cuenco. Termine el curry mee con menta y cilantro.

