KIKKOMAN

Fideos teriyaki al wok

Tiempo total **20 Mins.** **5 Mins.** Tiempo de preparación **12 Mins.** Tiempo de cocción

INGREDIENTES

10 porciones

Para los fideos wok:

850 g	de brécol cortado en ramilletes
450 g	de fideos mie
100 ml	de aceite de girasol
15 g	de dientes de ajo finamente picados
350 g	de zanahorias cortadas en tiras
290 g	de cebollas rojas cortadas en gajos
460 g	de pimientos rojos cortados en tiras
50	mazorcas de maíz baby, de bote
600 ml	Kikkoman Salsa para Woks - Teriyaki

Para servir:

50 g	de cebolletas, cortadas en rodajas finas
5 g	de cilantro picado
20	gajos de limón
20 g	de guindilla en rodajas finas
100 ml	Kikkoman Salsa para Woks - Teriyaki

PREPARACIÓN

Pasos 1

Cueza el brécol en agua con sal durante 2 ó 3 minutos. Luego sumérjalo brevemente en agua fría.

Pasos 2

Cocine los fideos durante 2 minutos y enjuáguelos brevemente.

Pasos 3

Caliente el aceite en un wok, sartén convencional o basculante a fuego medio (sartén basculante a 140 °C aproximadamente). Añada el ajo, las zanahorias y las cebollas y sofría durante 2 minutos, removiendo, hasta que las cebollas empiecen a dorarse.

Pasos 4

Añada el brécol, el pimiento rojo y las mazorcas de maíz y sofría durante otros 3 minutos hasta que las verduras estén bien cocidas, pero aún firmes al morderlas.

Pasos 5

Añada los fideos y la Salsa Wok Teriyaki Kikkoman y remueva a fuego medio durante unos 3 minutos hasta que todo esté bien mezclado.

Pasos 6

Sirva los fideos con la cebolleta, el cilantro, las guindillas, un poco de Salsa Wok Teriyaki Kikkoman

y dos gajos de limón por ración.