KIKKOMAN

Fideos udon con setas shiitake al teriyaki

Tiempo total **30 Mins.** **15 Mins.** Tiempo de preparación **15 Mins.** Tiempo de cocción

INGREDIENTES

2 porciones

150 g	de setas shiitake
3 cucharadas	de aceite de colza
1	cebolla roja cortada en rodajas
100 g	de hinojo cortado en rodajas
2	dientes de ajo picados
1	guindilla roja picada
30 g	de jengibre picado
125 g	de tomates cherry cortados por la mitad
100 ml	de agua o caldo de verduras
300 g	de fideos udon (cocinados y envasados al vacío)
100 ml	Kikkoman Salsa Teriyaki con sésamo tostado para wok
1 cucharada	Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
2 cucharadas	de semillas de sésamo tostadas

PREPARACIÓN

Pasos 1

3 cucharadas de aceite de colza - **1** cebolla roja cortada en rodajas - **100 g** de hinojo cortado en rodajas - **150 g** de setas shiitake

Caliente el aceite de colza en un wok grande y sofría la cebolla y el hinojo durante 3 minutos, removiendo con frecuencia. Retire los tallos de las setas shiitake y, si son grandes, córtelas por la mitad o en cuartos. Añádalas al wok y saltee durante 2 minutos más.

Pasos 2

2 dientes de ajo picados - **1** guindilla roja picada - **30 g** de jengibre picado - **125 g** de tomates cherry cortados por la mitad - **100 ml** de agua o caldo de verduras

Incorpore el ajo, la guindilla, el jengibre y los tomates al wok y sofría 2 minutos más. Vierta el agua o el caldo para desglasar, cubra y deje cocer suavemente durante 5 minutos.

Pasos 3

300 g de fideos udon (cocinados y envasados al vacío) - **100 ml** Kikkoman Salsa Teriyaki con sésamo tostado para wok **1 cucharada** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado

Separe ligeramente los fideos udon en un cuenco con agua caliente, escúrralos y añádalos al wok. Incorpore la Salsa Teriyaki con Sésamo Tostado Kikkoman y el Aceite de Sésamo Tostado Kikkoman. Remueva y cocine brevemente hasta que los fideos adquieran un brillo uniforme.

Pasos 4

2 cucharadas de semillas de sésamo tostadas

Sirva los fideos udon teriyaki y espolvoree por encima las semillas de sésamo tostadas.