

Yum Woon Sen: ensalada tailandesa de fideos cristal

Tiempo total **30 min Mins.** **20 Mins.** Tiempo de preparación **10 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
1.161 kJ / 277 Kcal

Grasas: **10,8 g** Proteínas: **12,8 g**
Carbohidratos: **32,6 g**

INGREDIENTES

2 porciones

100 g de pollo o cerdo picado
50 g de fideos de cristal de judía mungo
60 g de cebolla roja
60 g de apio
60 g de setas
6 tomates cherry
3 ramas de cilantro
0,25 de guindilla roja
4 Kikkoman Ponzu -
cucharadas Aderezo con Salsa de
Soja y Vinagre, con Sabor
a Limón
3 de salsa de pescado
cucharadas
1 l de agua

PREPARACIÓN

Pasos 1

50 g de fideos de cristal de judía mungo - **60 g** de cebolla roja - **60 g** de apio - **60 g** de setas - **6** tomates cherry - **3** ramas de cilantro - **0,25** de guindilla roja
Hidrate los fideos de cristal en agua templada hasta que se ablanden. Corte la cebolla roja en rodajas de 3 mm. Retire las hebras del apio y córtelo en diagonal en piezas de 3 mm. Corte las setas en trozos de bocado. Parta los tomates cherry por la mitad en sentido horizontal. Pique el cilantro de forma gruesa. Corte la guindilla roja en aros finos.

Pasos 2

4 cucharadas Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón - **3** **cucharadas** de salsa de pescado
En un cuenco grande, mezcle la Kikkoman salsa ponzu limón y la salsa de pescado. Añada la guindilla cortada del paso 1 y mezcle bien. Reserve.

Pasos 3

1 l de agua - **100 g** de pollo o cerdo picado
Lleve el agua a ebullición. Añada la carne picada y cocínela desmenuzándola con una cuchara o espátula. Cuando esté completamente hecha, escúrrala y añádala de inmediato al aliño del paso 2. Retire la espuma del agua de cocción para que los fideos hidratados del paso 1 puedan absorber el sabor de la carne. En esa misma agua, cueza los fideos de cristal durante 4 minutos. Incorpore las setas (del paso 1) 1 minuto antes de que los fideos estén listos. Añada la cebolla roja en rodajas (del

paso 1) 15 segundos antes de escurrir, para blanquearla ligeramente. Escorra bien todos los ingredientes.

Pasos 4

Añada los fideos, las setas y la cebolla al bol con la carne y el aliño mientras aún estén calientes. Incorpore el apio y los tomates cherry del paso 1 y mezcle bien para integrar todos los ingredientes. Deje reposar durante 30 minutos para que se desarrollen los sabores, o sirva de inmediato si lo prefiere. Pase a un plato de servicio y termine con el cilantro picado del paso 1.