

YAKISOBA

INVITADO: ANTONIO, CHEF JAPONÉS

EMISIÓN: 21 de enero de 2010

INGREDIENTES

4 SETAS DE SHITAKE SECAS

½ PAQUETE DE FIDEOS YAKISABE

1 ZANAHORIA

1 PIMIENTO VERDE

1 CEBOLLA

1/2 COL CHINA

12 LANGOSTINOS PELADOS

SAL AL GUSTO

ELABORACIÓN:

Se pone en un caldero con agua y un poco de sal los fideos y se deja cocinando

Mientras se cortan todas las verduras y setas, previamente limpias, en tiras finas.

En un sartén se fríen los langostinos unos minutos

Se sacan los langostinos del sartén y se apartan.

Se aprovecha el mismo aceite y se fríen en él las verduras

el gusto es mio

Con los fideos ya cocidos, se meten estos en el mismo sartén donde está la verdura con, de nuevo, los langostinos.

Se mezcla todo en el mismo sartén

EMPLATAR Y LISTO

el gusto es mio