Hormigas en el árbol

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** ChefB



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 100 g de fideos Vermicelli de soja
- 2 filetes de lomo de cerdo (de medio cm de grosor)
- 1 cebolleta
- 1 zanahoria
- 1 pimiento verde
- 1 litro de aceite de girasol especial para freír
- para la salsa:
- 250 ml de agua
- 1/2 pastilla de concentrado de pollo
- 3 cucharas soperas de salsa de soja
- 1 cuchara sopera (rasa) de azúcar
- 4 cucharillas (de café) de salsa tabasco
- 2 cucharillas (de café) colmadas de Maizena

Preparación:

Paso 1

Quitadle a la cebolleta el extremo más verde y duro, el resto cortadlo longitudinalmente y picadlo bien pequeño. Haced lo mismo con el pimiento y la zanahoria. Haced lo propio con los dos filetes de lomo. Procurad hacerlo lo más pequeño que os sea posible y todos del mismo tamaño. Preparad la salsa en la que mezclareis el azúcar, el tabasco, la soja y la Maizena disuelta en un poquito de agua fría. Disolved la media pastilla de concentrado en 250 ml de agua templada y reservad. Poned los taquitos de carne a macerar en esta salsa. Dejad macerar la carne en este preparado todo el tiempo que os sea posible. Al menos media horita. Pasado ese tiempo, colad la carne, reservando la salsa con la que se ha macerado, y salteadla muy brevemente en un wok al que habréis añadido un poquito de aceite (una cucharada). Apenas cambie el color retiradla y reservadla. En el mismo aceite saltead las verduras aproximadamente 2 minutos. Añadid la salsa donde se ha macerado la carne y el caldo de pollo. En cuanto empiece a hervir añadid la carne que tenéis reservada y dejad que espese. Reservad la salsa y procurad mantenerla muy caliente o en un recipiente que podáis calentar si fuera necesario. Separad las madejas de fideos para que puedan freírse de manera uniforme. Poned un litro de aceite en el wok. Este aceite debe estar muy caliente, de lo contrario no conseguiríamos la textura deseada y se echarían a perder los fideos. En cuanto esté bien caliente echad uno de los paquetes de fideos, solo uno, ya que de poner más enfriaríamos el aceite, a parte de que al inflarse no os cabrían. Tened a punto una espumadera grande y estad muy pendientes porque es tirarlos al aceite e inflarse. Apenas 5 segundos. En ese momento los retiráis y los dejáis sobre un colador para que se escurran de aceite si fuera necesario. Aparentemente no quedan nada grasos. Proceded con el resto de fideos de la misma manera. Servid los fideos individualmente junto al recipiente donde estará la salsa lo más caliente que os sea posible.