



Bocados de butifarra al estilo oriental acompañados de fideos udon fríos con aliño cítrico

Rápido

Cocinando: 15 min • Listo en: 20 min



20



Fideos udon



Salsa de soja



Lima



Butifarra



Salsa de soja dulce



Salsa teriyaki



Pimiento verde italiano

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, agua.

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.
Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Colador, jarra medidora, sartén mediana, olla, bol pequeño, rallador fino.

Ingredientes

	2P	4P
Fideos udon 13)	300 gramos	600 gramos
Salsa de soja 11) 13)	1 sobre	2 sobres
Lima	1 unidad	2 unidades
Butifarra* 14)	250 gramos	500 gramos
Salsa de soja dulce 11)	1 sobre	2 sobres
Salsa teriyaki 11) 13)	1 sobre	2 sobres
Pimiento verde italiano	1 unidad	2 unidades
Agua	50 ml	100 ml

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	428 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2950/ 705	690/ 165
Grasas (g)	27,1	6,3
de las cuales saturadas (g)	10,2	2,4
Carbohidratos (g)	89,3	20,9
de los cuales azúcares (g)	17,4	4,1
Proteínas (g)	27,4	6,4
Sal (g)	7,5	1,8

Alérgenos

11) Soja **13)** Cereales que contienen gluten **14)** Sulfitos.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Recíclame!



Cocina los fideos

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! En una olla, agrega abundante **agua** y **sal** y lleva a ebullición. Una vez hierva, agrega los **fideos udon**, remueve para separarlos y cocina 1-2 min. Luego, escúrrelos con ayuda de un colador y pásalos por **agua** fría durante 30 segundos. Reserva los **fideos udon** en la olla. Corta el **pimiento** por la mitad y quítale las semillas. Luego, córtalo en cuadrados de 1-2 cm.



Agrega la salsa

En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto y saltea el **pimiento** 3-4 min, removiendo regularmente, hasta que se ablande. **Salpimienta** al gusto. Luego, agrega la **salsa teriyaki**, la **butifarra** y el **agua** (ver cantidad en ingredientes) y cocina 1-2 min a fuego medio-alto, hasta que la **salsa** espese. Prueba y rectifica de **sal** y **pimiento**.



Prepara y cocina la butifarra

Con ayuda de un cuchillo, haz un corte en la piel de la **butifarra** y retírala, quedándote con la **carne**. Con las manos, separa la **carne** en 6 trozos por persona. En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Luego, cocina la **butifarra** 4-5 min, removiendo ocasionalmente, hasta que se dore. Retira de la sartén cuando esté lista.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



Prepara el aliño y emplata

Ralla la piel de la **lima**, luego, corta la **lima** por la mitad. En un bol pequeño, mezcla la **salsa de soja**, la **salsa de soja dulce**, zumo de **lima** al gusto y la mitad de ralladura de **lima**. Agrega la mezcla de **soja** y **limón** a la olla con los **fideos udon** y remueve bien. Sirve los **fideos udon** en un lado de los platos y coloca la **butifarra** en **salsa teriyaki** al otro lado. Espolvorea la ralladura de **lima** restante al gusto.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota, chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

