



# Salmón agridulce con manzana sobre fideos japoneses con pimiento salteado

Rápido **Picante opcional**

Cocinando: 20 min • Listo en: 25 min

17



Salmón



Manzana



Salsa de soja dulce



Salsa de soja



Chili en escamas



Salsa de chile dulce



Vinagre balsámico



Fideos japoneses



Pimiento

De tu despensa: sal y pimienta, aceite, ajo, harina, agua.

## Antes de empezar

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

## Utensilios necesarios:

Bol, colador, sartén grande, cazo, varillas, rallador fino.

## Ingredientes

	2P	4P
Salmón* 4)	200 gramos	400 gramos
Manzana	1 unidad	2 unidades
Salsa de soja dulce 11)	1 sobre	2 sobres
Salsa de soja 11) 13)	1 sobre	2 sobres
Chili en escamas	1 sobre	2 sobres
Salsa de chile dulce	1 sobre	2 sobres
Vinagre balsámico 14)	1 sobre	2 sobres
Fideos japoneses 13)	200 gramos	400 gramos
Pimiento	1 unidad	2 unidades
Ajo	1 unidad	2 unidades
Harina	1 cucharadita	2 cucharaditas
Agua	100 ml	200 ml

\*Conservar en la nevera

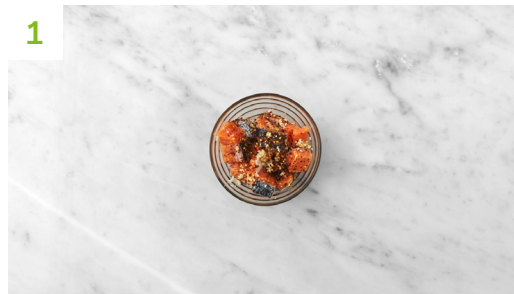
## Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	417 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3230/ 772	775/ 185
Grasas (g)	13,4	3,2
de las cuales saturadas (g)	2,6	0,6
Carbohidratos (g)	94,2	22,6
de los cuales azúcares (g)	21,7	5,2
Proteínas (g)	32,2	7,7
Sal (g)	3,4	0,8

## Alérgenos

4) Pescado 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.



### 1 Marina el salmón

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Corta el **salmón** en dados de 2 cm. Pela y ralla el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). En un bol, mezcla el **ajo**, **chili en escamas** al gusto y un chorrito de **aceite**. En el bol con el marinado, agrega el **salmón**, **salpimienta**, remueve y deja reposar hasta el paso 5.

**RECUERDA:** Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular pescado crudo.



### 2 Cocina los fideos

En un cazo, agrega **agua** y **sal** y lleva a ebullición. Cuando el **agua** del cazo hierva, agrega los **fideos mie** y cocina 2 min. Remueve para separarlos. Cuando estén listos, escurre con ayuda de un colador.

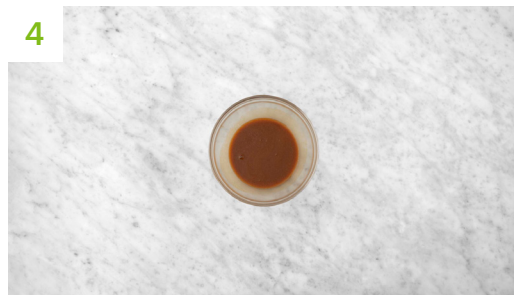
**CONSEJO:** Puedes pasar los fideos cocidos por agua fría para evitar que se peguen.



### 3 Saltea el pimiento

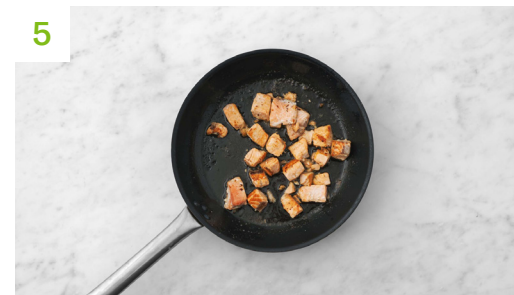
Corta el **pimiento** por la mitad y quítale las semillas. Luego, córtalo en tiras finas de 0,5 cm de grosor. En una sartén grande, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Agrega el **pimiento**, **salpimienta** y saltea 4-5 min, removiendo ocasionalmente, hasta que se dore. Retira de la sartén cuando esté listo.

**CONSEJO:** Puedes utilizar aceite de semillas para que el plato tenga más sabor.



### 4 Prepara la salsa

En un bol, agrega la **salsa de soja**, la **salsa de soja dulce**, la **salsa de chile dulce**, el **vinagre balsámico**, el **agua** y la **harina** (ver cantidad en ingredientes de ambos). Mezcla con varillas hasta conseguir una **salsa homogénea**.



### 5 Cocina el salmón

En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Agrega el **salmón** y cocina 1-2 min, removiendo, hasta que quede dorado y bien hecho en el interior. Luego, retira de la sartén. Añade en la sartén la **salsa** del bol y cocina a fuego medio 2-3 min, hasta que se reduzca. Añade a la sartén los **fideos** y el **pimiento** salteado y remueve para integrar. Prueba y rectifica de **sal** y **pimiento**.



### 6 Emplata y disfruta

Pela la **manzana**, córtala por la mitad y retira el corazón. Luego, apóyala por la parte plana y corta en dados de 1 cm. Sirve los **fideos** con **salsa** y **pimiento** en la base de los platos y coloca encima el **salmón**. Acaba añadiendo la **manzana** y **chili en escamas** al gusto.

**SABÍAS QUE:** Una vez la manzana está abierta, sumergirla en agua con limón evitará que se oxide, proceso también conocido como pardeamiento enzimático.

### ¡Que aproveche!

¡Ponle nota, chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

¡Recíclame!

