



# Fideos udon con cerdo y verduras aderezados con mayonesa de soja

Familia Rápido • Una sartén

6



Fideos udon



Carne de cerdo picada



Salsa de soja dulce



Salsa de soja



Mayonesa



Pimiento



Pimiento verde italiano

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

Cocinando: 20 mins  
Listo en: 25 mins



Prepara en tu propia cocina este plato digno de un restaurante asiático al que podrías haber acudido cada fin de semana cuando el antojo por este tipo de sabores aprieta. Prueba estos fideos udon con carne de cerdo y verduras, cubierto por una mayonesa de soja que potenciará tu plato y hará que disfrutes más si cabe.

## Antes de empezar

Planifica qué receta cocinarás primero según la caducidad de sus ingredientes y limpia las frutas y verduras. ¡No olvides lavarte las manos!

## Utensilios necesarios:

Sartén grande, jarra medidora, bol mediano, bol pequeño, espátula, pinzas, rallador fino.

## Ingredientes

	2P	4P
Fideos udon <b>13)</b>	300 gramos	600 gramos
Carne de cerdo picada* <b>14)</b>	250 gramos	500 gramos
Salsa de soja dulce <b>11)</b>	1 sobre	2 sobres
Salsa de soja <b>11) 13)</b>	1 sobre	2 sobres
Mayonesa <b>8) 9)</b>	3 sobres	6 sobres
Pimiento	1 unidad	2 unidades
Pimiento verde italiano	1 unidad	2 unidades
Ajo	1 unidad	2 unidades
Agua	75 ml	150 ml

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	465 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2843/679	611/146
Grasas (g)	47,7	10,3
de las cuales saturadas (g)	10,4	2,2
Carbohidratos (g)	56,5	12,2
de los cuales azúcares (g)	10,4	2,2
Proteínas (g)	30,7	6,6
Sal (g)	3,2	0,7

## Alérgenos

**8)** Huevo **9)** Mostaza **11)** Soja **13)** Cereales que contienen gluten **14)** Sulfitos.

Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.

¡Recíclame!



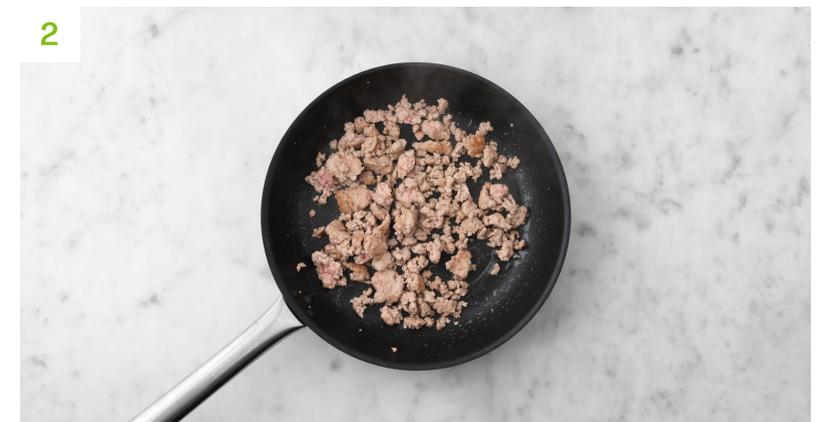
## Prepara las verduras

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Pela y ralla el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Corta los **pimientos** por la mitad y quítale las semillas. Luego, córtalos en tiras finas de 0,5 cm de grosor.



## Saltea las verduras

En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Luego, saltea los **pimientos** 6-7 min, removiendo frecuentemente. Agrega la mitad de la **salsa de soja**, la **salsa de soja dulce**, el **agua** (ver cantidad en ingredientes) y los **fideos udon**. Remueve con ayuda de unas pinzas para que los **fideos** queden separados. Saltea todo junto 2-3 min más.



## Cocina la carne

En una sartén grande, agrega un chorrito de **aceite** junto con el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min o hasta que se dore. Luego, agrega la **carne picada de cerdo** y, con ayuda de una espátula, desmenúzala para que se cocine uniformemente. Cocina 4-5 min, hasta que se dore. **Salpimienta** al gusto, luego, retira y reserva en un bol.

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



## Emplata y disfruta

Finalmente, en la sartén con los **fideos** y las **verduras**, agrega la **carne de cerdo** y remueve para integrar los ingredientes. Prueba y rectifica de **sal** y **pimienta**. En un bol pequeño, mezcla la **mayonesa** con la **salsa de soja** restante. Sirve los **fideos con cerdo y verduras** en platos y agrega la **mayonesa de soja** encima al gusto.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota, chef!  
Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

