

Por: Miguel Ángel Mateos



Fideos Soba con Carne de Tudanca y Ajo Morado.



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
FUSIÓN



Nº DE COMENSALES
4



TIPO DE PLATO
PRINCIPAL



TIEMPO DE PREPARACIÓN
30 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
MORADO / SPRING VIOLETA

Ingredientes

- 2 dientes de Ajo Morado / Spring Violeta Big Garlic
- 400 gr de filetes de vaca Tudanca
- 4 espárragos verdes
- Flor de sal
- 4 paquetes de fideos Soba
- 1 rodaja de Jengibre pelado
- 100 ml de Salsa Teriyaki
- Aceite de Sésamo
- Aceite de Oliva Extra
- El verde de 2 cebolletas frescas

Paso a Paso



1. Ponemos agua a hervir con un poco de sal y cuando rompa a hervir, añadimos la pasta de soba. Cuando los fideos estén al dente, retiramos del fuego y escurrimos.
2. Mientras, pelaremos una rodaja de jengibre y lo picaremos fino.
3. Hacemos lo mismo con nuestros dientes de ajo. Pelamos y picamos finamente. Y laminamos finamente los espárragos.
4. En un wok, añadimos unas gotas de aceite de sésamo y un chorrito de aceite de oliva a fuego medio alto. Añadimos el jengibre, salteamos y añadimos el ajo picado. Dejamos que se dore, pero no en exceso y añadimos el verde de las cebolletas y los espárragos verdes cortados en rodajas finas.
5. Salteamos unos segundos y añadimos la carne de ternera de Tudanca cortada en tiras finas.
6. En el momento que la carne coja color, añadimos la pasta soba escurrida dentro del wok. La salteamos para que se impregne bien de los sabores y añadimos un buen chorro de salsa Teriyaki. Dejamos que reduzca y que se empape bien la pasta y retiramos.

TERMINADO DEL PLATO:

7. En un plato, colocamos la pasta en el centro de él, dándole volumen hacia arriba. Que se vean las verduras y la carne.

CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- La carne de Tudanca, es una carne de vaca de pura raza de Cantabria, con un sabor particular, pero la podemos sustituir por ternera normal o de cualquier raza que sea de nuestro agrado.
- La pasta soba, es una pasta Japonesa, que hoy por hoy la podemos encontrar en centros especializados o en grandes superficies. Se venden en paquetes de cuatro raciones normalmente.
- Podemos añadir los ajos picados como en esta receta o podemos añadir los ajos laminados y utilizarlos igual que en la receta.
- Si no encontramos la pasta soba, la podemos sustituir por pasta china de arroz.