

# Salmón al estilo asiático

## INGREDIENTES

● JENGIBRE RALLADO	1C	● EDAMAME	120GR
● ACEITE DE SÉSAMO	1C	● NOODLES	1 PAQUETE
● SALSA DE SOJA	60ML		
● AOVE	5C		
● SALMÓN	600GR		
● CEBOLLETA	1 UNIDAD		
● VINO DE ARROZ	60ML		
● BROCOLINI	2 RAMILLETES		

## PREPARACIÓN

PARA PREPARAR LA MARINADA, COMBINA EL JENGIBRE, EL ACEITE DE SÉSAMO Y LA SALSA DE SOJA EN UN BOL. AÑADE EL SALMÓN Y REMUEVE PARA CUBRIRLO. DÉJALO MARINAR DURANTE 10 MINUTOS.

CALENTAR 2 CUCHARADAS DE AOVE EN UN WOK A FUEGO ALTO. AÑADE LA MITAD DEL SALMÓN Y COCÍNALO, DÁNDOLE LA VUELTA, DURANTE 2 Ó 3 MINUTOS HASTA QUE ESTÉ COCIDO. RETIRAR Y REPETIR CON OTRAS 2 CUCHARADAS DE ACEITE Y EL RESTO DEL SALMÓN. DEJAR REPOSAR, TAPADO CON PAPEL DE ALUMINIO, DURANTE 5 MINUTOS.

AÑADE LA CUCHARADA DE ACEITE RESTANTE AL WOK CON LA CEBOLLETA PARTIDA Y SALTEA DURANTE 2 MINUTOS. AÑADE EL VINO DE ARROZ, EL BROCOLINI, EL EDAMAME, UNA CUCHARADA DE SALSA DE SOJA, 60 ML DE AGUA. COCINAR, REMOVIENDO, DURANTE 3-4 MINUTOS HASTA QUE EL LÍQUIDO SE HAYA REDUCIDO LIGERAMENTE. AÑADE LOS FIDEOS AL WOK PREVIAMENTE COCIDOS CON EL SALMÓN Y LOS JUGOS QUE HAYAN QUEDADO, Y REMUEVE PARA QUE SE CALIENTEN. CUBRA CON SEMILLAS DE SÉSAMO SI LO DESEAS PARA SERVIR.