

NOODLES DE CARNE MOLIDA ESTILO MONGOLIAN

Tiempo de preparación 5 minutos

Tiempo de cocción 15 minutos

Sirve para 6 personas



Ingredientes

- 1 libra de carne molida, yo use sin grasa
- 4 cucharaditas de jengibre triturado
- 6 dientes de ajo triturados
- ¼ taza de azúcar morena
- ½ taza de caldo de res
- ½ taza de salsa de soja baja en sodio
- ½ cucharadita de pimienta negra molida
- ½ cucharadita de hojuelas de chile opcional
- 1 cucharadita de sal
- 285 g. fideos, linguini, fettuccine o espaguetis
- 1 cucharada de maicena
- 2 cucharadas de agua
- 4 cebolletas verdes, cortadas en rodajas pequeñas

Instrucciones:

1. En una sartén grande, a temperatura media alta, dorar la carne molida, agregar el jengibre y el ajo los últimos 2 minutos de dorar la carne molida. Rompe los pedazos grandes de la carne, con la punta de un cucharón, para que queden pedazos pequeños.
2. Mientras se cocina la carne molida, poner a cocinar la pasta de acuerdo con las instrucciones del paquete. Escurrir y dejar aparte.
3. Sacar el exceso de grasa de la carne molida, luego agregar la salsa de soya, el caldo de res, la azúcar morena, las hojuelas de chile, la pimienta y la sal. Revolver bien para combinar.
4. Disuelve la maicena en el agua y agrégala a la mezcla de carne molida. Revuelve y lleva la mezcla a ebullición baja. Después de que la salsa se haya espesado un poco, agrega los fideos a la mezcla de carne. Revuelve para combinar.
5. Deja que los fideos se asienten en la salsa unos minutos para que absorban el sabor. Sirve caliente con cebolletas extras encima y a disfrutar.