

NOODLES DE CARNE 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 soya, 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. Rompe los pedazos grandes de la carne, con la punta de un cucharón o espátula, para que queden pedazos pequeños.
2. Mientras se cocina la carne, 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 soya, el caldo de res, 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, 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.