

## **Fideos Chinos Tres Delicias**

### **Cocina Oriental**

Enviado por : che

Publicado el : : 6/4/2014 20:34:42

Si no encuentras los fideos chinos puedes usar unos espaguetis o incluso unos tallarines

Ingredientes para hacer Fideos Chinos Tres Delicias (para 4 personas):

- 1 paquete de fideos chinos de 250 gramos
- 3 litros de agua
- 300 gramos de gambas pequeñas (ya peladas)
- 4 cucharadas grandes de guisantes de lata (ya vienen cocidos)
- 4 lonchas de jamón cocido (si ves que las lonchas son gruesas usa solo dos)
- 1 zanahoria grande
- 1 huevo
- salsa de soja
- aceite de oliva
- media cuchara pequeña de azúcar
- 1 cucharada pequeña de sal (para cocer los fideos)

Receta para hacer Fideos Chinos Tres Delicias (para cuatro personas):

Pela la zanahoria y córtala en cuadraditos muy chicos (fíjate en la foto de la receta). Corta las lonchas de jamón cocido en cuadraditos del mismo tamaño de la zanahoria (más o menos). Enjuaga los guisantes para que pierdan el sabor "a conserva" y ponlos a escurrir.

Bate el huevo y añade la media cuchara pequeña de azúcar y una pizca de sal. Pon en una sartén grande una cucharada de aceite y cuando esté caliente añade el huevo batido. Reparte el huevo bien para que se forme una tortilla muy fina (como una crepe). En unos segundos estará cocinada por un lado. Dale la vuelta a la tortilla ayudándote de un plato. Deja unos segundos y retira al plato.

Coge una sartén limpia que sea lo suficientemente grande para contener todo. Pon 4 cucharadas de aceite y cuando esté caliente añade la zanahoria que teníamos reservada.

Deja un minuto y luego añade los guisantes y el jamón cocido. Deja otro minuto más y añade las gambitas peladas.

Cuando las gambas cambien de color añade 2 cucharadas de salsa de soja, remueve durante un minuto más y aparta del fuego. Corta en tiras finas la tortilla y añádela a la sartén.

Pon los tres litros de agua en una olla grande a fuego fuerte y añade una cucharada pequeña con sal. Cuece los fideos chinos siguiendo las instrucciones que vienen en el paquete (lee al final de la receta para saber más). Luego escúrrelos bien.

Pon la sartén otra vez al fuego y añade los fideos y 4 cucharadas más de salsa de soja. Remueve bien y cuando veas que está todo caliente ya puedes servir