

# Receta Wok de Udon

Esta receta de Udon puede hacerse sólo con verduras o con pollo, gambas, ternera... lo que quieras. También puede hacerse caldoso o no, todo depende de nuestro gusto. Lo más importante es poner en práctica nuestras habilidades en Alquimia.

## Ingredientes

- Puerro
- Pimiento rojo
- Pimiento verde
- Fideos Udon
- Jengibre fresco
- Un par de ajos
- Aceite de sésamo (se puede substituir por aceite de oliva)
- Pollo (o lo que quieras)
- Pasta de curry amarilla o pasta de Paneng (Elige una 😊)
- Salsa de soja
- Huevo

## Preparación

Picar el ajo y el jengibre, ponerlo en el wok con el aceite medio caliente y rehogar sin que se quemen.

Añadir el puerro y los pimientos y pocharlos pero no mucho, sino, la verdura no quedará crujiente. Una vez pochados, si quieres añadir pollo u otra cosa, añadirla y cocinarla junto la verdura.

Una vez está hecho el salteado inicial, añadir una cucharada sopera de pasta de curry amarillo o Paneng y mezclarlo con el salteado. Acto seguido añadir el Udon y un poco de agua para que se cueza poco a poco.

No añadiremos mucha agua ya que el último hervor lo haremos con salsa de soja para que el Udon absorba el sabor y quede más sabroso. Para cuando el Udon esté listo debería quedarnos un poquitín de caldo para ligarlo con el huevo.

Cuando el Udon esté listo, añadiremos un huevo y lo mezclaremos con el resto hasta que cuaje. El huevo ayuda a que la mezcla adquiera una textura mucho más suave y sabrosa.

Hay una pequeña variante, y es que si quieres que quede caldoso, en vez de echar poca agua, puedes poner un poco más para que quede caldito.