



Receta de **Cerdo con fideos chinos**

**Descripción de la receta Cerdo con fideos chinos**

Receta de cerdo, champiñones y verduritas, con un ineludible toque oriental.

Recetas de [Pastas](#) » [Larga](#)

Preparación en 30 Minutos

Cocción en 20 Minutos

Para 4 personas

**[Dificultad Moderada](#)**

Enviada el 04 Marzo de 2007

[Imprimir la receta de Cerdo con fideos chinos](#) [Recomienda la receta de Cerdo con fideos chinos](#)

**¿Qué ingredientes necesito para preparar .. Cerdo con fideos chinos?**

- 350 gr de lomo de cerdo cortado en tiritas
- 175 gr de espagueti cocidos y escurridos
- 1 clara de huevo
- 2 cucharadas de fécula de maíz
- 1 cucharada de agua fría
- 3 cucharaditas de aceite vegetal
- 1 cebolla cortada en cubitos
- 1 zanahoria pelada y cortada en rebanadas delgadas

- 125 gr de champiñones fileteados
- 300 cc de caldo de pollo
- 1 cucharada de salsa de soja
- 2 cebolletas (cebollas de verdeo) cortadas en trozos pequeños

### **¿Cómo se prepara Cerdo con fideos chinos?**

En un bol, revuelva la clara de huevo, 1 cucharada de la Maicena y el agua. Agregue la carne y cúbrala bien. Tape con envoltura autoadherible transparente y refrigere por lo menos una hora.

En una cacerola grande con agua hirviendo, sumerja las tiritas de cerdo por 45 seg. Escúrralas y luego enjuáquelas rápidamente con agua fría; séquelas con toallas de papel.

En una sartén de teflón o wok caliente 2 cucharaditas del aceite a fuego fuerte. Agregue la cebolla y la zanahoria, y rehogue por unos minutos . Añada los champiñones; baje la llama y cocine tapado durante 3 minutos.

Mientras tanto, en un bol pequeño, revuelva el caldo, la salsa de soja y la cucharada restante de maicena; déjelo a un lado. Con una espumadera, pase las verduras a una fuente.

Suba la llama y ponga la cucharadita restante de aceite en la sartén. Agregue el cerdo y los tallarines y rehogue por 1 min. Incorpore la mezcla de caldo, luego agregue las verduras y cocine, revolviendo de vez en cuando, por 2 min. o hasta que la salsa se espese. Incorpore las cebollitas de verdeo y sirva.