

Tallarines chinos

Ingredientes

- [Cebolla de verdeo](#) 2 Unidades
- Caldo de pollo [100 cc](#)
- Flores de calabaza 4 Unidades
- [Salsa de soja](#) [50 cc](#)
- Ajo picado 2 Dientes
- Aceite de ajonjolí (sésamo) [2 cda.](#)
- Tallarines chinos al huevo [300 g](#)
- Pechugas de pollo 2 Unidades
- Repollo asiático 6 Hojas
- Jengibre picado [2 cdita.](#)
- Semillas de sésamo blanco Cantidad necesaria
- Brócoli 1 Plantas
- Salsa de ostras [50 cc](#)
- Fécula de maíz [1 cda.](#)
- Panceta [100 g](#)
- Peperoncino en polvo Una pizca

Paso a paso

- Separe las flores de [brócoli](#) y píquelas groseramente junto con las hojas del [repollo](#) asiático.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal blanquee los brócolis junto con el [repollo](#) picados unos minutos, luego retire y escurra. Reserve el agua.
- Quite la piel de las pechugas y córtelas en cubos regulares, coloque en un bowl y marine con salsa de soja, aceite de [ajonjolí](#), salsa de ostras, semillas de [sésamo](#), un diente de [ajo](#) picado y una cucharadita de [jengibre](#) picado, mezcle.
- En la misma agua donde blanqueo las verduras cocine los tallarines durante 4 minutos. Terminada la cocción cuele y pásela por agua fría, cuele nuevamente y colóquela en un bowl, humedezca la pasta con una pizca de aceite, mezcle y reserve.
- Corte la parte blanca de la [cebolla](#) de verdeo en finas [rodajas](#) al sesgo y la parte verde en fina juliana.
- Corte la [panceta](#) en cubitos.
- ARMADO
- En un wok o sartén profunda caliente saltee la [panceta](#), una vez que suelte la grasa incorpore el [ajo](#) y el [jengibre](#) picado restante y la parte blanca de

la [cebolla](#) de verdeo, cuando el [ajo](#) comience a dorarse retire del fuego.

- En la misma sartén cocine el [pollo](#) marinado, cuando comience a sellarse incorpore el caldo de [pollo](#).
- Disuelva la fécula con un poco de agua y agregue al [pollo](#) de a poco, solo hasta que la salsa de la cocción espese un poco, obtenida la textura deseada incorpore el [repollo](#) junto con el [brócoli](#) y la [panceta](#) salteada, saltee unos minutos mas y agregue las flores de [calabaza](#) y los tallarines saltee y una vez que tomen temperatura condimente con [peperoncino](#) y espolvoree con semillas de [sésamo](#), mezcle y retire del fuego.
- PRESENTACIÓN
- Sirva en un plato una porción de los tallarines y decore con la juliana de [cebolla](#) de verdeo.

Receta del chef venezola Sumito Estévez