



PLATOS ASIÁTICOS PARA WOK

3 RECETAS PARA UTILIZAR EL WOK

ALAMBIQUE



CÓMO CURAR UN WOK

Puedes ver el tutorial en vídeo clicando [aquí](#).



CHAR HOR FUN (NOODLES EN SALSA)



Plaza de Encarnación, 2
28013 Madrid



91-5474220/91-5597858
tienda@alambique.com

LOS INGREDIENTES

- 50 g de fideos de arroz planos anchos
- 1 cucharadita de salsa de soja clara
- 1 cucharadita de kecap manis o salsa de soja dulce
- Unas gotas de aceite de sésamo
- 1 zanahoria
- 1 puerro
- 4 gambas peladas y desvenadas
- 60 g de magro de cerdo en lonchas muy finas
- 1 ajo picado fino
- 2 cebolletas
- 200 ml de caldo de pollo
- 1 cucharadita de salsa de ostra
- 1/4 cucharadita de azúcar
- Pimienta blanca
- Jengibre picado
- 1 guindilla roja fresca
- 2 y 1/2 cucharaditas de maicena disueltas en 2 cucharadas de caldo



ELABORACIÓN



Primero, se hierven los fideos en una olla con abundante agua, según las instrucciones. Una vez transcurrido el tiempo, se escurren y se refrescan bajo agua fría.

Si no se van a emplear inmediatamente, se añaden unas gotas de aceite de sésamo para que no se apelmacen.

Se pelan y se pican en juliana, con la ayuda de un cuchillo y sobre una tabla, el puerro, la zanahoria, la cebolleta y la guindilla roja.

Se calienta el wok y una vez empieza a humear se añade el aceite y se mueve bien el wok, de manera que el aceite recubra toda la superficie.



A continuación, se saltean a fuego vivo las verduras dos minutos, moviéndolas con la ayuda de un cuchara. Se sazonan con la soja, el kecap manis y el aceite de sésamo. Se reservan en el costado junto a una de las paredes del wok.



Seguidamente, se añaden las gambas y el cerdo magro y se saltea muy brevemente, para que queden sellados pero tiernos. Después, se añade el ajo pelado y picado y se mezcla bien con la ayuda de un cucharón o espátula.

Se incorporan los noodles y se moja con un poco de caldo. Entonces, se sazona con la salsa de ostras, la de soja, el azúcar y la pimienta. En el último minuto se añade la maicena disuelta y se da un hervor hasta que espese.



Se emplan los noodles en un cuenco o plato hondo y si se desea se vierte más salsa de soja clara sobre ellos.
Se puede degustar con chiles en vinagre troceados por encima.

EL VÍDEO

Puedes seguir la vídeo receta clicando [aquí](#).



GAMBONES A LA PIMIENTA VERDE



Plaza de Encarnación, 2
28013 Madrid



ALAMBIQUE

91-5474220/91-5597858
tienda@alambique.com

LOS INGREDIENTES

Para el salteado

- 12 gambones pelados y desvenados
- 2 ajos fileteados
- 1 trozo pequeño de jengibre en láminas
- 2 chiles rojos frescos troceados (opcional)
- 4-5 ramas de pimienta verde o 1 cucharada de pimienta verde en salmuera lavada
- 3 cebolletas troceadas en 3-4 piezas cada una

Para la salsa

- 1 cucharadita de salsa de pescado
- 1 cucharada colmada de salsa de ostra
- 1 y 1/2 cucharaditas de vino chino
- 1/2 cucharadita de azúcar de palma (o moreno)
- 2 cucharadas de agua o caldo

ELABORACIÓN



Se mezclan con una cuchara mágica los ingredientes de la salsa en un bol y se reserva.

Se calienta un poco de aceite vegetal en un wok y se fríen los gambones a fuego vivo durante 1 minuto. Se reserva.

Se pican con un cuchillo afilado y sobre una tabla las cebolletas, los ajos, el chile rojo y se corta el jengibre en láminas.



Se limpia el wok con un papel absorbente y se calienta un poco mas de aceite. Se saltean a fuego suave los dientes de ajo, el jengibre, los chiles y la pimienta, procurando que sólo tomen color, sin que llegue a tostarse.



Se sube el fuego y se añaden los gambones y las cebolletas. Se mezcla bien todo con un cucharón o espátula.

ELABORACIÓN



Se agrega la salsa y se deja que hierva durante 1 minuto.

Se añade algo de agua si quedara seco, pero procurando no cocer demasiado, ya que los gambones se pondrían correosos.

Se rectifica de sazón y se retira del fuego. Se sirve en un cuenco acompañado de arroz hervido y unos gajos de lima.



EL VÍDEO

Puedes seguir la vídeo receta clicando [aquí](#).



POLLO KUM PAO



Plaza de Encarnación, 2
28013 Madrid



91-5474220/91-5597858
tienda@alambique.com

LOS INGREDIENTES

Para el salteado

- 500 g de pechuga de pollo
- 4 dientes de ajo fileteados
- 20 gr. de jengibre cortado en finas láminas
- 12 chiles rojos secos, troceados y sin semillas
- 6 cebolletas verdes troceadas
- 2 cucharadas de cacahuets tostados sin sal
- Pimienta de Szechuan
- Aceite vegetal

Para la marinada

- 2 cucharaditas de vino chino
- 2 cucharaditas de salsa de soja clara
- 2 cucharaditas de maicena disuelta
- Sal
- Pimienta negra

Para la salsa

- 2 cucharadas de vinagre negro de arroz
- 2 cucharaditas de salsa de soja clara
- 2 cucharaditas de Kecap Manis
- 1 cucharadita de aceite de sésamo
- 1 cucharadita de azúcar
- 2 cucharadas de caldo

ELABORACIÓN



Se corta el pollo en dados con un cuchillo afilado sobre una tabla.

En un cuenco se mezclan todos los ingredientes de la salsa con una cuchara mágica hasta que se disuelva el azúcar y se reserva.

En un bol, se mezclan los ingredientes de la marinada y se añade el pollo removiendo bien. Se deja marinar al menos media hora.



Se calienta un poco de aceite vegetal en el wok y se saltea el pollo. Es mejor hacer esto en dos tandas. Una vez salteado el pollo se retira y se reserva.



Se pelan los ajos y el jengibre con una puntilla. Sobre un tabla de corte y con la ayuda de un cuchillo afilado se filetea el ajo y el jengibre y se pica la cebolleta.

Se limpia el wok y se vuelve a calentar, agregando una cucharadita de aceite. Se saltean el ajo y el jengibre. Cuando comienzan a ablandarse se añaden las guindillas secas y se saltea durante un minuto con cuidado de no quemar la guindilla, ya que amargarían el plato.



Se devuelve el pollo al wok. Se añade la salsa, las cebolletas y los cacahuets y se reduce el fuego. Se remueve todo con ayuda de una espátula.

Se deja cocer 2-3 minutos. Si hiciera falta se puede humedecer echando agua con un cacillo para que no quede seco.

Se espesa con la maicena disuelta con dos cucharadas de agua.



Se espolvorea con pimienta de Szechuan, se decora con aros de cebolleta asiática fresca finamente picada y se acompaña con arroz blanco al gusto.

EL VÍDEO

Puedes seguir la vídeo receta clicando [aquí](#).



Plaza de Encarnación, 2

28013 Madrid



ALAMBIQUE

91-5474220/91-5597858

tienda@alambique.com