

# FIDEOS FRITOS SHACHA



Freír los fideos primero puede aumentar la textura y la fragancia de los fideos. Además, aquellos a los que les gusta estar húmedos pueden agregar agua hirviendo o caldo en la cantidad adecuada

- Yakisoba -----200g
- panceta de cerdo -----50g
- zanahoria rallada -----20g
- ajo -----4pc
- Vegetales verdes-----60g
- cebolla -----50g
- chalotes -----1pc

## 【Condimento】

- SALSA PARA BARBACOA-----1cuchara
- salsa de ostra-----1cuchara
- vino de arroz-----1cuchara
- salsa de soja-----1cuchara

TIEMPO DE COCINA  
15minutos

PORCION  
2 PERSONAS

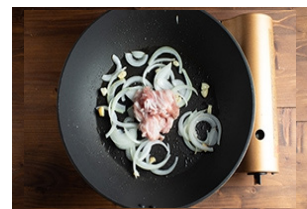
ESTILO DE COCINA  
FRITA

## COOKING STEPS



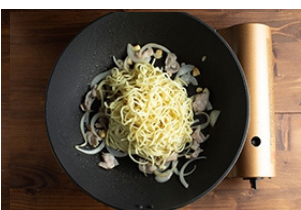
Prepara todos los ingredientes

STEP  
1



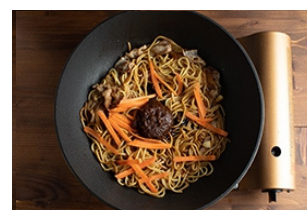
STEP  
2

Primero, caliente la sartén con aceite, saltee la cebolla y el ajo hasta que estén fragantes, luego agregue las rebanadas de cerdo y fríalas hasta que estén cocidas.



STEP  
3

Luego echar el aceite y sofreír.



STEP  
4

Vierta todos los condimentos, las zanahorias y la salsa de barbacoa



STEP  
5

Finalmente, agregue los vegetales verdes y las cebollas verdes y fríalos hasta que estén cocidos.