

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

PASTAS

TALLARINES AL HONG KONG

INGREDIENTES:

- 1 Cucharada de jerez
- 1 Cebolla picada
- ½ Cucharadita de cúrcuma molida
- ½ Libra de camarones
- ¼ Cucharadita de comino
- 1½ Libra de carne de cerdo, picada en cuadritos
- 2 Pimientos verdes, rojos o amarillos
- 3 Cucharadas de aceite
- 8 Onzas de tallarines
- Cilantro molido al gusto
- Pimienta negra, recién molida
- Sal al gusto
- Unas gotas de Tabasco (salsa picante)

PROCEDIMIENTO:

Calienta suficiente agua con sal hasta que hierva.

Añade los tallarines, revolviéndolos frecuentemente.

Añade las especias.

Vuelve a hervir y deje cocinar hasta que los tallarines estén suaves, pero firmes.

Calienta el aceite en una sartén y agrega los pimientos y la cebolla. Sofría durante unos minutos.

En la misma sartén incorpora los cuadritos de cerdo, cocinando sin dejar de remover hasta que estén bien cocinados.

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

Añade los camarones, el jerez y el Tabasco, sal y pimienta al gusto, siempre revolviendo por unos minutos hasta que los camarones cambien de color.

Sirve sobre los tallarines escurridos. Puede añadirse queso parmesano por encima.