

Receta de Chuletas De Cerdo Con Fideos Orientales

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este martes os dejo de nuevo una receta con un toque de la cocina oriental, estas chuletas de cerdo con fideos orientales resultan un plato exquisito para toda la familia.

Ingredientes

- Chuletas de lomo de cerdo (ocho o más, según comensales)
- Salsa de soja (dos o tres cucharadas)
- Zumo de naranja (un vaso)
- Fideos de arroz chinos (200grs. o más según comensales)
- Cebolla (una mediana)
- Zanahoria (una o dos medianas)
- Aceite de oliva
- Azúcar (una cucharadita)
- Sal
- Vinagre de manzana (una cucharada)

Modo de Preparación

1. Mezclar la salsa de soja con el zumo de naranja y rociar con ello las chuletas, reservar en el frigorífico tapadas durante al menos dos horas
2. Precalentar el horno a 200 Grados y poner las chuletas escurridas en una fuente especial de horno, mantener unos diez minutos por cada lado
3. Hervir los fideos en un recipiente con bastante agua y un poco de sal
4. Cortar la cebolla en juliana y rallar la zanahoria y refreír en una sartén con un poco de aceite de oliva, añadir el azúcar, un poco de sal y el vinagre de manzana, retirar del fuego
5. Mezclar los fideos escurridos con la verdura refrita
6. Servir las chuletas acompañadas de los fideos y... buen provecho!!!