



ABORDO[®]

ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

Vieiras en Salsa de Habichuelas Negras



Vieiras en Salsa de Habichuelas Negras

4 Personas

Ingredientes:

2 cucharadas de aceite de oliva Virgen Extra Abordo

1 cucharadita de ajo picado Abordo

1 cucharadita de jengibre fresco picado

1 cucharada de habichuelas negras fermentadas, enjuagadas y ligeramente chañadas

400 g Carne de vieiras Abordo

1/2 cucharadita de salsa de soja clara

1 cucharadita de vino de arroz de Shaoxing

1 cucharadita de azúcar

3 - 4 guindillas tailandesas picadas

1 - 2 cucharaditas de caldo de pollo

1 cucharada de cebolla picada Abordo

*duración aprox.
15 min.*

Modo de Preparación:

Caliente el aceite en un wok precalentado o sartén honda. Eche el ajo y remueva, añada el jengibre y saltéelos juntos 1 minuto o hasta que desprendan su aroma.

Eche las habichuelas negras después las vieiras y saltéelas 1 minuto. Incorpore la salsa de soja, el vino de arroz, el azúcar y la guindilla.

Baje la temperatura y déjelo a fuego suave 2 minutos, añadiendo el caldo de pollo si fuera necesario. Por último, agregue la cebolleta, remueva y sirva el plato.



C-24125

ATENCIÓN AL CLIENTE: 901 100 151