

CHOW MEIN

Ingredientes

1 libra de fideos chinos
1 libra de puerco liso
1 tableta de caldo de res
1/4 de mantequilla
zanahoria
chayote crudo
cebollas
ajies
apio
repollo
Salsa China
ajos

Procedimiento:

Parte el puerco en pedacitos y lo sazonas con sal, salsa inglesa, y ajos.

Parte en tiritas los vegetales crudos y empieza friéndolos en el orden que sigue:

- 1° la zanahoria
- 2° el chayote crudo
- 3° Las cebollas
- 4° los ajies
- 5° el apio y
- 6° el repollo

Sofrie el puerco y le agregas el cubo de carne (desboronándolo con la mano.) Cuando esté listo lo mezclas con los vegetales ya terminados (o sea ya fritos).

Para terminar cocinas los fideos chinos SOLO 3 MINUTOS. Apenas los escurres, le pones la mantequilla y lo revuelves bien con todos los ingredientes. Ahora le agregas la Salsa China, a tu gusto . Sírvese caliente .