



ABORDO[®]
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

Vieiras en Salsa de Habichuelas Negras

Sabor asiático exquisito

Sugerencia de presentación.



TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:

901 100 151
www.abordo.es



Tiempo: 15 min.
FÁCIL

Vieiras en Salsa de Habichuelas Negras

Sabor asiático exquisito

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 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 chafadas.
- 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.

C-24130

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.

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:

901 100 151
www.abordo.es



Tiempo: 15 min.
FÁCIL

Más recetas en www.abordo.es y también en nuestro

facebook