

Fideos chinos con magret de pato

Publicada por:

[imprimir](#)



- 30 '
- 20 '
- 4



Comentario nutricional

El magret es una pieza de carne rojiza y magra situada en la pechuga del pato.

Modo express

1. Antes de poner la pasta en la cubeta, agregue el aceite.
2. Lave y corte el pimiento; pele y corte las escalonias en medias rodajas; lave las espinacas y córtelas en juliana. Pele y corte la zanahoria en láminas con el mismo pelador. Elimine el exceso de grasa del magret y deje solo una fina capa blanca. Córtelo a tiras finas.
3. Machaque un poco los dientes de ajo en el mortero, incorpore el jengibre, la salsa de soja, el azúcar y el vinagre; mezcle bien y reserve.
4. Programe el menú Sofreír/Freír a 180º durante 20 minutos y espere 2 minutos a que se caliente. Ponga el aceite, el magret y a los 2 minutos la verdura. Saltee 2 minutos más.
5. Añada la mezcla de especias y salsas con 2 medidas de agua, los noodles encima y cierre la tapa 5 minutos. Detenga el programa, remueva y sirva caliente.