

PASTA CON SALSA PICANTE

INGREDIENTES:

400 g de Udon (pasta japonesa)
120 g de carne de cerdo desmenuzada
2 cucharadas de aceite para freír
½ cebolla rallada
1 cucharada de ajo picado
1 pimentón rojo rallado
1 pimentón verde rallado

Ingredientes para Sazonar:

2 cucharadas de Salsa de Chile y Frejol (Toban Djan) LKK
3 cucharadas de Salsa Hoisin LKK

Preparación:

Saltear el pimentón rojo, el verde y el ajo en las 2 cucharadas de aceite. Añadir la carne de cerdo, la cebolla y sofreírla hasta que se cocine. Agregar la pasta y la mezcla para sazonar. Revolver bien hasta que se caliente todo por igual.

