

## FIDEOS DE PATATA SALTEADOS CON MERO, MANGO Y ESPECIAS



### INGREDIENTES

300 g fideos de patata

500 g un lomo de mero con piel  
limpio

Aceite de cacahuete

Pimienta de sichuán

Pimienta negra

Salsa de soja

Vino de de arroz

1 cucharada de azúcar Moreno

Jengibre cortado en juliana

1 guindilla fresca

2 mangos firmes de 300 g cada uno

1 cucharadita de semillas de cilantro

200 ml zumo de naranja

Semillas de sésamo tostadas

Cebollino

## **MODO DE HACERLO**

Cocinar los fideos en abundante cantidad de agua con sal, según las instrucciones de fabricante.

Lavar, secar y cortar el lomo de mero en rodajas gruesas. Aliñar con una cucharada de soja, pimientas, una cucharada de aceite. Reservar.

Pelar los mangos y cortar en cuñas.

Calentar el Wok a fuego fuerte. Echar dos cucharadas de aceite e impregnar las paredes, saltear los fideos con un poco de soja, espolvorear con semillas de sésamo. Reservar.

Secar el Wok con papel de cocina, echar una cucharada de aceite, saltear el pescado con la guindilla, un poco de vino de arroz y zumo de naranja. Dar un hervor y reservar.

Volver a calentar el wok, poner el azúcar y la salsa soja dejar caramelizar, agregar el mango, el jengibre cortado en juliana, las semillas de cilantro bañar con el resto de zumo de naranja agregar el pescado dejar cocer dos minutos.

Servir sobre la cama de fideos espolvoreados con semillas de sésamo y hojas de cebollino.