

# Chow mein (spaghetti a la cantonesa).

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

## INGREDIENTES

0  
200 gr Spaguetis  
Pimienta negra  
Sal  
2 cucharada/s Salsa soja  
1 dientes Ajos  
3 rama/s Apio  
1 Cebollas  
1 Zanahorias  
2 Huevos  
100 gr Soja germinada - brotes  
100 gr Hongos - secos o champiñones frescos  
50 gr Jamón York (jamón cocido)  
1 cucharada/s Azúcar

## ELABORACIÓN

Cortar los hongos, la zanahoria, el apio y la cebolla en juliana fina y picar el ajo  
batir los huevos y cocinarlos en el wok o en una sartén aparte lubricada con aceite ( como una omellete o tortilla ) retirar, cortar en tiritas y reservar.Lubricar el wok (o cacerola grande) con aceite y dorar las verduras cortadas en juliana unos minutos, agregar los brotes de soja, salpimentar, incorporar el azúcar , saltear por unos minutos mas y reservar  
cocinar la pasta aparte en 2 litros de agua con sal al dente, colar y unir a la preparación anterior.Mezclar el jamón cortado en tiritas a los huevos en tiritas de la sartén agregarle una charadita de aceite y saltear unos minutos.Agregar la salsa de soja, añadir esta preparación a la preparación de espaguetis saltear toso junto y servir inmediatamente caliente.