

Fideos de Arroz - Cabello Angel



Los fideos de batata son similares en textura a los fideos de hilo de frijoles y se vuelven transparentes o parecidos al vidrio cuando se cocinan, de ahí el nombre de fideos de vidrio o fideos de celofán. Son más utilizados en la cocina coreana, donde se les conoce como dang myun, para hacer japchae. Este es un plato de verduras salteadas con fideos de boniato. Las batatas se llevaron a Japón en el siglo XVII y luego a Corea a mediados del siglo XVIII para ayudar a aliviar la hambruna. Desde entonces, ha sido una parte importante de la dieta en ambos países. Para cocinar, remojar en agua hirviendo durante 12-15 minutos. Los fideos de boniato se envasan en 4 nidos de 100 g. Los fideos son una excelente alternativa sin gluten a los fideos de trigo.

Price: \$25,500

Categories: [Noodles - Pasta](#)