



Fideos de Arroz Vietnamitas

Los fideos de arroz vietnamitas delgados y planos, o bánh phở, se utilizan tradicionalmente en el plato de sopa de fideos más famoso de Vietnam, phở. Phở está hecho con fideos bánh phở y carne de res en rodajas finas en un caldo de pollo y ternera, cubierta con jugo de limón recién exprimido y una selección de guarniciones: cilantro fresco, albahaca dulce tailandesa y chiles rojos en rodajas son los más populares. Para muchos vietnamitas, phở es el plato cultural que los define. Tradicionalmente, el phở se sirve como un nutritivo plato de desayuno: la guarnición picante de chile fresco te despierta y los carbohidratos de los fideos te mantienen activo durante todo el día. Una vez cocidos, también puede sofreír los fideos bánh phở con un poco de huevo batido y servirlos con carne y verduras salteados, o simplemente añadirlos a las sopas. UN Para cocinar, hierva los fideos vigorosamente en agua con una pizca de sal y una pizca de vinagre durante 6-8 minutos hasta que estén tiernos.

Price: \$10,500

Categories: [Noodles - Pasta](#)