



RECETARIO SPEANUT

FIDEOS-DAN-DAN-CON-CACAHUATE

FIDEOS DAN DAN CON CACAHUATE

Picante, entumecedor y listo en 20 minutos

MEDIDAS

20'	2	10'	10'
TOTAL	RINDE	PREP	FUEGO

INGREDIENTES

200 g fideos de trigo frescos

• 1/3 taza Speanut Light

2 cda salsa de soya oscura

1 cda vinagre de arroz negro

2 cda aceite de chile

1 cdita pimienta de Sichuan molida

2 dientes ajo rallado

200 g carne molida de cerdo

2 cda cebollín picado

¼ taza cacahuates tostados picados

POR PORCIÓN

648	32g	31g	62g	5g
kcal	prot	gras	carb	fib

MÉTODO

- 01 Dora la carne en un wok muy caliente con una cucharada de soya, hasta que quede crujiente en los bordes.
- 02 En el fondo del tazón mezcla la Speanut Light, la soya, el vinagre, el aceite de chile, el ajo y la pimienta de Sichuan.
- 03 Cuece los fideos según el paquete y reserva media taza del agua.
- 04 Afloja la salsa del tazón con dos cucharadas del agua de cocción hasta que quede como crema líquida.
- 05 Echa los fideos escurridos sobre la salsa y revuelve bien desde el fondo.
- 06 Corona con la carne, el cebollín y los cacahuates.
- 07 Come de inmediato: la salsa se seca si esperas.

Light aguanta el vinagre negro y la soya sin pelearse con ellos. Una crema endulzada volvería la salsa empalagosa.

PROCEDENCIA

speaknut.mx/recetas/fideos-dan-dan-con-cacahuete

Receta probada en cocina de casa.

2026-08-15 · CHINA · MEDIA

Speanut
Crema de Cacahuete

ESCANEÁ



LO QUE SE APRENDE AL SEGUNDO INTENTO

- 01 El agua de cocción de los fideos lleva almidón: es lo que hace que la salsa se pegue en vez de resbalar.
- 02 Tuesta la pimienta de Sichuan en seco un minuto antes de molerla. El aroma cambia por completo.
- 03 Versión vegetariana: cambia la carne por champiñones picados muy finos y dorados igual.

DUDAS QUE SIEMPRE SALEN

¿Dónde consigo pimienta de Sichuan?

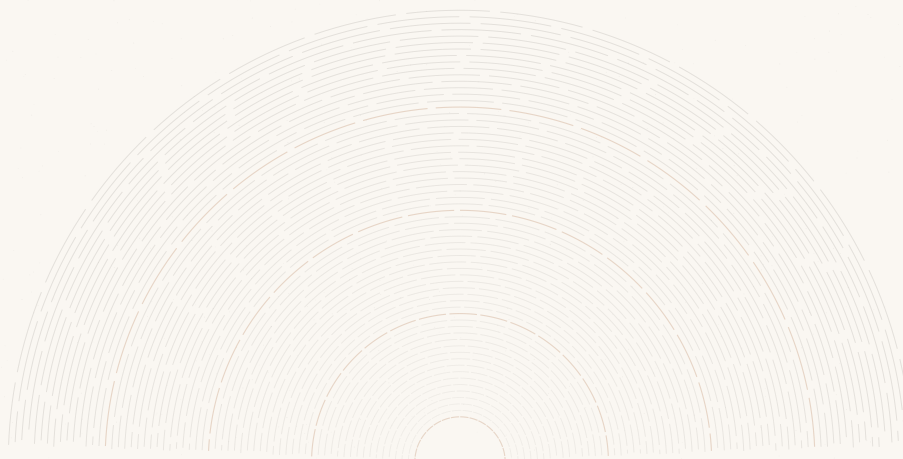
En tiendas de productos asiáticos o en línea. No hay sustituto real: sin ella el plato pierde su rasgo característico.

¿Sirve con espagueti?

Funciona, aunque los fideos de trigo frescos agarran mejor la salsa.

¿Muy picante?

Se controla con el aceite de chile. Empieza con una cucharada y ajusta.



LA QUE SE USA AQUÍ

Speanut Light

speanut.mx/productos/light

Speanut
Crema de Cacahuete

¿La hiciste?

Califica la receta y dinos qué cambiarías. Se publica con tu nombre de pila.

ESCANEA

