

## **Vegetable Pancit**

### Ingredients

- 8 oz of rice noodles (rice flour, cornstarch)
- 1/2 head of cabbage, shredded
- 1 medium onion
- 4-6 stalks of celery
- 2 large carrots
- 1 bunch of green onion, sliced
- 1 c of vegetable stock
- 2 tablespoons of hoisin sauce
- olive oil
- salt and pepper, to taste

### Directions

- 1) In a large bowl, have noodles fully submerged in room temperature water. Soak for 30 minutes.
- 2) While the noodles are soaking, julienne your vegetables such as your cabbage, onion, celery, carrots and green onion.
- 3) After the noodles have been soaked, drain the liquid.
- 4) Heat up a saute pan on high heat. Add oil.
- 5) Cook your julienned onion, celery and carrots in the saute pan and stir until it browns up a little. Reduce heat to medium.
- 6) Toss your noodles in with the veggies. Pour 1 cup of vegetable stock, and mix until fully incorporated. Season to taste.
- 7) Once liquid has evaporated, turn heat off and serve. Garnish with green onion.

## **Pancit con Verduras**

### Ingredientes

- 8 oz de fideos de arroz (harina de arroz, maicena)
- 1/2 cabeza de repollo, rallada
- 1 cebolla mediana
- 4-6 tallos de apio
- 2 zanahorias grandes
- 1 manojo de cebolla verde, en rodajas
- 1 taza de caldo de verduras
- 2 cucharadas de salsa hoisin
- aceite de oliva
- sal y pimienta, al gusto

### Instrucciones

- 1) En un bol grande, sumerge los fideos completamente en agua a temperatura ambiente. Déjalos en remojo durante 30 minutos.
- 2) Mientras los fideos se remojan, corta en juliana las verduras, como el repollo, la cebolla, el apio, las zanahorias y la cebolla verde.
- 3) Una vez que los fideos se hayan remojado, escurre el líquido.
- 4) Calienta un sartén a fuego alto. Agrega aceite.
- 5) Cocina la cebolla, el apio y las zanahorias en juliana en el sartén, y revuelve hasta que se doren un poco. Reduce el fuego a medio.
- 6) Mezcla los fideos con las verduras. Derramas 1 taza de caldo de verduras, y mezcla hasta que se incorporen por completo. Sazona al gusto.
- 7) Una vez que el líquido se haya evaporado, apaga el fuego y sirve. Decora con cebolla verde.