Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Espaguetis con gambas

3 raciones · 545 kcal

Ingredientes

- **500gr** de gamba blanca
- Aove
- Espaguetis para 3
- **1** Pimiento rojo pequeño en juliana
- **1** Pimiento verde en juliana
- **1** Cebolla morada pequeña en juliana
- **3 Dientes** de ajo en brunoise
- **1** Calabacín pequeño en juliana
- **2** o 3 Zanahorias en juliana
- **3** Champiñones en juliana
- Sal
- Pimienta
- Salsa de soja
- Agua

Elaboración

1. Ponemos un chorrito de aove en una sartén a fuego medio-alto, añadimos el pimiento rojo, el verde, la cebolla morada y el ajo, sofreímos unos minutos y a continuación añadimos el resto de verduras, bajamos a fuego medio unos minutos más, y mientras tanto hacemos el fumet en una olla con las cáscaras de las gambas y el agua a fuego alto.
2. Una vez lo tengamos, colamos el fumet y cocinamos en él la pasta.
3. Añadimos las gambas a la sartén, salteamos, agregamos los espaguetis ya retirados del fumet, salteamos y por último echamos un chorrito de salsa de soja, salteamos unos minutos más y listo para servir.

POR RACIÓN	29 g Proteínas	13 g Grasas	80 g Hidratos	7,9 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya