Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Wok de cherrys y langostinos

20min · 2 raciones · 564 kcal

Ingredientes

- 12-14 Tomates cherrys
- 16 Langostinos
- 1 Cebolla morada en juliana
- 1 Pimiento verde en juliana
- 1/2 Pimiento rojo en juliana
- 3 Ajos en juliana
- 1/2 Calabacín en juliana
- 2 Zanahorias en juliana
- Fideos de arroz
- Salsa de soja
- Sal
- Aove

POR RACIÓN

Proteínas	32 g
Grasas	15 g
Hidratos	77 g
Fibra	8 g

Elaboración

1. En una cacerola baja ponemos un chorrito de aove a fuego medio, añadimos ajo, cebolla, pimiento verde, pimiento rojo, sal y salteamos unos 5 minutos.
2. A continuación agregamos zanahorias, calabacín y seguimos cocinando unos 10-12 min. más.
3. Mientras tanto, vamos hirviendo los fideos de arroz en una olla con agua hirviendo.
4. Agregamos los cherrys a la cacerola, salteamos, y por último ponemos los langostinos, dejamos unos 5 min. hasta que se hagan.
5. Agregamos los fideos, subimos un poquito el fuego, incorporamos salsa de soja al gusto y listo para disfrutar

Hecho con CookNest

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

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