Evita Me



PLATOS PRINCIPALES

Espaguetis con gambas

5 raciones 372 kcal

Ingredientes

- Jengibre al gusto
- Un ajo pequeño
- Una chdita de mantequilla
- **150 g** de gambas peladas
- **1** chda de salsa de soja
- **1** chda de salsa de ostras
- **1** chdita de miel
- Un chorro de nata para cocinar (unos 50 ml)
- Cayena molida al gusto
- Espaguetis
- Vino blanco (un chorrito)
- **3 cucharadas** de tomate triturado
- **1 cucharada** de harina
- Un vaso de agua de la cocción de los espaguetis

Elaboración

1. Rallar un poco de jengibre
2. Rallar tres dientes de ajo
3. Abrir los espaguetis y cocerlos como normalmente
4. En una sartén a fuego medio, añadir un poco de mantequilla, el ajo y el jengibre
5. Cuando empiece a hervir, poner el fuego fuerte y añadir las gambas
6. Cuando cambien de color, añadir un chorrito de vino blanco
7. Dejar de uno a dos minutos para que se evapore el alcohol
8. Añadir seis cucharadas de salsa de soja, seis de salsa de ostras, un poco de miel, cayena molida al gusto, tres cucharadas de tomate triturado y unos 250 ml de nata
9. Integrar bien los ingredientes y bajar el fuego
10. Coger un vaso de agua de la cocción de los espaguetis, añadir una cucharada de harina y remover bien
11. Añadir la mezcla a la salsa y remover sin parar, mejor con varillas para que se vaya espesando

12 Cuando dé el primer hervor y la harina esté bien cocida, añadir los espaguetis

13 Mezclar todo bien

RECOMENDACIONES

Un chorrito de lima al final queda muy rico.

POR RACIÓN	17 g Proteínas	4,2 g Grasas	65 g Hidratos	2,8 g Fibra

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Evita Me 🍕

cooknest.app/@eviiitaame · Instagram @eviiitaame