

PLATOS PRINCIPALES

Wok de verduras con noodles y gambas

2 raciones · 662 kcal

Ingredientes

- 200 gramos de noodles
- 1 zanahoria
- 1/2 cebolla
- 1/2 pimiento rojo
- 10-12 gambas
- Aceite de oliva
- Anacardos troceados
- 1/2 lima rallada
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 2 cucharadas de salsa de ostras
- Setas

POR RACIÓN

Proteínas	36 g
Grasas	18 g
Hidratos	92 g
Fibra	7 g

Elaboración

1. Trocear en tiras todas las verduras y las setas
2. En una sartén con aceite a fuego medio alto, añadir primero la zanahoria, el pimiento y la cebolla
3. Cuando se hagan un par de minutos, añadir las setas
4. Después de 10 minutos, cuando se hayan dorado, añadir la salsa de soja y la salsa de ostras e integrar bien
5. Mientras, cocer los noodles en una olla con agua hirviendo según indique el fabricante
6. Al final, añadir las gambas, que estarán listas en unos dos minutos, y mezclar todo bien con los noodles
7. Añadir un poco más de salsa de soja y servir
8. Servir con anacardos troceados y lima rallada por encima

RECOMENDACIONES

Otras veces sustituyo las gambas por brócoli y también queda genial

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta