

PLATOS PRINCIPALES

Pad thai con gambones y setas

4 raciones · 511 kcal

Ingredientes

- Fideos de arroz
- 12 gambones
- Las setas que más te gusten
- 2 huevos
- Salsa de ostras
- 1 chalota o 1 cebolleta, lo que prefieras
- Aceite de oliva
- Cacahuetes
- Mucha lima

POR RACIÓN

Proteínas	27 g
Grasas	18 g
Hidratos	62 g
Fibra	3,6 g

Elaboración

1. Picamos la cebolleta o chalota muy fina y la añadimos a una sartén con aceite.
2. Pasados unos minutos añadimos las setas lavadas y troceadas.
3. Removemos todo a fuego medio y añadimos los gambones. Estarán listos en 3-4 minutos.
4. Hervimos los fideos de arroz según indicaciones del fabricante (los míos los dejé unos 8-10 minutos).
5. Quitamos el agua y mezclamos los fideos con las setas y gambones y añadimos la salsa de ostras. Removemos a fuego lento unos minutos para que se integre todo bien.
6. Añadimos los dos huevos y removemos unos minutos.
7. Ponemos también un poco de lima (o mucha lima, a mí me flipa) y cacahuetes troceados una vez emplatado.

RECOMENDACIONES

Podéis acompañarlo con brotes de soja o con lo que más os guste

Hecho con CookNest

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