

PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Fideos untuosos con setas, sansho y yuzu

1 ración 1018 kcal

Ingredientes

- **150 gramos** de fideos
- **4**-5 hojas de alga nori en snack
- **1 cucharadita** de salsa de soja
- Una cucharada de semillas de sésamo
- **1** yema de huevo
- **1 cucharada** de aceite de oliva con sansho
- Setas variadas troceadas
- **1 diente** de ajo picado
- Sal
- Tallo verde de la cebolleta picado
- **1 cucharada** de aceite de oliva con yuzu

POR RACIÓN

Proteínas	**33 g**
Grasas	**41 g**
Hidratos	**135 g**
Fibra	**15 g**

Elaboración

1. Salteamos a fuego fuerte las setas y, cuando estén doradas, añadimos sal y el diente de ajo
2. Damos otro meneo
3. Reservamos
4. En un bol, desmenuzamos las hojas de alga nori, añadimos las semillas de sésamo, la soja, la yema de huevo y el aceite de oliva con sansho
5. Mezclamos muy bien para formar la salsa
6. Añadimos los fideos cocidos sobre la salsa y mezclamos
7. Servimos en un plato, ponemos las setas calientes encima de los fideos y regamos con la cucharada de aceite de oliva con yuzu

Hecho con CookNest