

NOODLES CON VERDURAS Y GAMBAS



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 1 cebolla
- 1 vaso de agua
- 2 zanahorias
- 2 dientes de ajo
- 1 pimiento rojo, 1 pimiento verde, 1 pimiento amarillo
- 300 grs de setas
- 400 grs de gambas crudas peladas
- 8 cucharadas de salsa de soja
- 2 cucharadas de tomate natural rallado o triturado
- 200 grs de noodles
- Semillas de sésamo.

ELABORACIÓN

En primer lugar cocinamos los fideos de arroz siguiendo las indicaciones del fabricante.

Por otro lado, en una sartén o wok, ponemos a dorar el ajo bien picado. Una vez dorado, ponemos a saltear todas las verduras cortadas en tiras finas. Cuando estén al dente, incorporamos las gambas y dejamos que se cocinen un par de minutos.

Añadimos entonces la salsa de soja, la salsa de tomate y el agua. Incorporamos los noodles y removemos bien. Decoramos con unas semillas de sésamo antes de servir.