

Tipo de receta: pasta
Método utilizado: Wok
Número pessoas: 4
Fonte: La Casita Verde

Tallarines de arroz con verduras

Ingredientes

Zanahoria
Calabacín
Ajetes tiernos
Brócolis
Pimiento rojo
Brotos de ajo
Aceite de oliva
Salsa de soja
Salsa de ostra
Gambitas congeladas
Pasta de arroz
Semillas de sésamo



Preparação

Lavar y cortar las verduras en tiras finitas.

Poner el wok a calentar y cuando esté caliente rociarlos con un poco de aceite de oliva.

Cuando este empiece a humear añadir las verduras previamente cortadas y saltearlas.

Empezar por las verduras que tarden más tiempo en hacerse e ir añadiendo las demás.

Añadir las gambitas congeladas, un poco de salsa de soja, un poco de salsa de ostras y sal (cuidado que las salsas ya son saladas).

Mientras hervir la pasta de arroz durante 2 minutos y escurrirla.

Cuando las verduras estén ya salteadas añadir la pasta y envolverla en las verduras y salsas.

Espolvorear con semillas de sésamo y servir.

Otras verduras que podéis añadir:

Brotos de soja

Puerro

Cebolla

Pimiento verde

Mazaroquitas de maíz

Champiñones

Algas chinas

Col china

Tiras de Bambú en lata



La Casita Verde
Tu Cocina Divertida...

<http://lacasitaverde.blogspot.com>

[email: aoeiras@gmail.com](mailto:aoeiras@gmail.com)