

Receta de Tallarines con Gambas y Verduras

09 Ene 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de pasta que espero que sea de vuestro gusto, ya sabemos que la pasta es el plato preferido de mucha gente y en especial de los niños de la casa, espero que dejen el plato bien limpio.

Ingredientes

- Tallarines (300grs o mas según comensales)
- Gambas o langostinos (250grs)
- Aceite de oliva
- Brotes de soja (un puñadito)
- Zanahorias (dos o tres medianas)
- Pimiento verde (uno)
- Calabacín (uno mediano)
- Cebolla (una pequeña)
- Puerro (medio)
- Zumo de medio limón
- Salsa de soja (una taza)
- Ajo
- Pimienta negra molida

Modo de Preparación

1. Poner agua a hervir con un poco de sal y un chorrito de aceite de oliva y cuando esté hirviendo, echar los tallarines partidos por la mitad, remover y dejar cocer hasta que estén al dente, apartarlo y guardar un poco de agua de la cocción, ponerlos a escurrir
2. Pelar las gambas o langostinos y ponerlas en un bol, cubriéndolas con salsa de soja y zumo de medio limón
3. Pelar las verduras y partirlas en tiritas
4. Poner un Wok o sartén honda al fuego, echar un chorrito de aceite de oliva y refreír primero la cebolla y el puerro picaditos, después echar el pimiento, la zanahoria y los ajos y por último los brotes de soja, rehogar bien a fuego medio y añadir un poco de la salsa de soja de las gambas y un chorrito de agua, tapar y dejar unos minutos
5. Sacar la verdura y reservar en una fuente
6. En el Wok poner un poquito de aceite de oliva y cuando esté caliente, echar las gambas escurridas, remover un poco y reservarlas

Tallarines con Gambas y Verduras

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

7. Subir el fuego y echar los tallarines en el Wok junto con una taza del caldo de hervirlos y el resto de la salsa donde estaban las gambas, ajustar la sal, dejar unos minutos y añadir las gambas y las verduras reservadas y mezclar bien todo
 8. Servir caliente y....buen provecho!!!
-