

Receta de Tallarines de Mar con Setas

15 Ene 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una exquisita receta que preparamos el otro día en casa y nos quedó riquísima, espero que os guste también a votr@s.

Ingredientes

- Palitos de mar (sobre 200grs)
- Setas variadas (100grs, pueden ser de bote si no hay frescas)
- Champiñones (100grs)
- Ajo molido
- Salsa de soja
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Cortar los palitos en rodajas un poco gruesas y reservar
2. Partir los champiñones y las setas en láminas
3. Poner un poco de aceite en una sartén y cuando esté caliente echar las setas a freír, cuando estén un poco doradas echar los champiñones y remover
4. Dejar hasta que se consuma el caldo que sueltan y luego espolvorear el ajo molido
5. Añadir los palitos y a fuego medio mezclar bien para que los palitos se desenrollen y se conviertan en tallarines
6. Echar la salsa de soja al gusto y dejar tres o cuatro minutos para que se mezclen bien los sabores
7. Servir calientes y....buen provecho!!!