

Receta de Tallarines Tres Delicias

16 Feb 2015



Buenos días a tod@s, para este lunes de Febrero os dejo una receta de pasta muy rica y muy fácil de preparar, es una receta muy parecida a la que ponen en los restaurantes chinos pero más rica, seguro que os gustará y la prepararéis para vuestra familia.

Ingredientes

- Tallarines (500grs o más según comensales)
- Pimiento verde (uno)
- Pimiento rojo (uno)
- Calabacín (uno)
- Cebolla (una)
- Champiñones (un bote)
- Mantequilla de cacahuete (tres cucharadas)
- Salsa de soja (dos o tres chorros abundantes)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Cocer los tallarines en abundante agua con un poco de sal y un chorrito de aceite
 2. Picar todas las verduras en trocitos a vuestro gusto
 3. Poner aceite de oliva en un wok o sartén al fuego
 4. Añadir las verduras poco a poco para hacer el sofrito, sin parar de remover
 5. Cuando estén hechas las verduras añadir la salsa de soja y la mantequilla de cacahuete y seguir removiendo
 6. Añadir los tallarines para que se mezclen con todo el sofrito
 7. Servir caliente y.....buen provecho!!!
-