

Receta de Champinón Con Gambas Al Szechuán

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo una nueva receta, se trata de champiñón con gambas y salsa Szesuán, resulta exquisito y muy fácil de preparar, deseo que os guste a tod@s.

Ingredientes

- Champiñones enteros (uno o dos botes)
- Gambones (seis o siete, pueden ser congelados)
- Salsa china Szechuán (un sobre)
- Brotes de soja (un bote)
- Cebolla (una pequeña)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Salsa de soja
- Aceite de oliva
- Perejil

Modo de Preparación

1. En una sartén con aceite de oliva caliente, hacer un sofrito con la cebolla bien picada y los ajos también picaditos
2. Cuando esté bien sofrito echar los champiñones escurridos y remover hasta que cojan color
3. Añadir los gambones pelados y unos poquitos de brotes de soja y dejar que se haga un poco
4. Regar todo con un chorro de salsa de soja
5. Mover todo bien y agregar el sobre de salsa Szechuán, mezclar todo y que quede bien caliente
6. Servir con un poco de perejil por encima