

Receta de Fideos Chinos con Verduras

18 Jul 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta de estilo chino, se trata de **Fideos Chinos con Verduras**, quedan muy ricos y podéis aprovechar para tomar verduras en vuestra dieta, seguro que os gustará este rico plato.

Ingredientes

- Fideos chinos de huevo (un paquete)
- Zanahoria (una)
- Puerro (uno)
- Ajos (un diente)
- Champiñones (cuatro o cinco)
- Calabacín (medio)
- Pimiento rojo (uno pequeño)
- Sésamo tostado (una cucharadita)
- Anacardos fritos (dos cucharadas)
- Salsa de soja (al gusto)

Modo de Preparación

1. Cortar en bastoncitos la zanahoria, el pimiento, el calabacín y el puerro
2. Limpiar los champiñones y laminarlos, picar el ajo
3. Preparar los fideos según las instrucciones del paquete, después escurrir y reservar
4. Calentar un wok o sartén honda al fuego un minuto y repartir sobre su superficie una cucharada de aceite
5. Añadir la zanahoria y el pimiento y saltear a fuego fuerte la verdura, sin parar de mover el wok
6. Incorporar el resto de las verduras, añadir la salsa de soja y saltear un par de minutos más
7. Añadir los fideos y mezclar bien, espolvorear con el sésamo y los anacardos y darle unas vueltas más
8. Rectificar de salsa de soja si fuera necesario
9. Servir y....buen Provecho!!!