

## WOK DE VERDURAS, GAMBAS Y FIDEOS CHINOS



### Ingredientes

- ✓ ½ pimiento verde
- ✓ ½ pimiento rojo
- ✓ 1 puerro pequeño
- ✓ 200 gr. de champiñones
- ✓ 250 gr. de langostinos
- ✓ 100 gr. de fideos chinos
- ✓ 2 cdas. de salsa de soja
- ✓ 1 cdta. de sésamo
- ✓ Sal
- ✓ Aceite de Coco Virgen Extra Ecológico La Masía

### Preparación

- Paso 1** Cortamos finamente en juliana: ½ pimiento verde, ½ pimiento rojo, 1 puerro pequeño y 3 judías verdes.
- Paso 2** En un wok, añadimos 1 cda. de Aceite de Coco Virgen Extra Ecológico La Masía, añadimos los pimientos verde y rojo, el puerro y judías verdes y las salteamos durante 5 minutos a fuego fuerte. Añadimos 1 pizca de sal y 1 cdta. de sésamo. Cocinamos 1 minuto más. Entonces, agregamos 2 cdas. de salsa de soja y 250 gr. de langostinos cocidos y pelados. Removemos y
- Paso 3** Ponemos en el fuego un cazo con 1 litro de agua. Cuando empiece a hervir, añadimos 100 gr. de fideos chinos y retiramos del fuego. Dejamos 4 minutos y escurrimos. Añadimos al wok los fideos chinos y mezclamos bien.

**Notas:** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_