

NOODLES CON LANGOSTINOS Y SETAS



Ingredientes

- ✓ 200 gr. de noodles
- ✓ ½ vaso de salsa de soja
- ✓ 1 cda. de azúcar
- ✓ ½ pimiento rojo
- ✓ ½ calabacín
- ✓ ½ cebolla morada
- ✓ 150 gr. de setas shitake
- ✓ 10 colas de langostinos
- ✓ Semillas de sésamo para decorar
- ✓ 1 cda. de Aceite de Lino La Masía
- ✓ Aceite Clásico La Masía

Preparación

- Paso 1** Ponemos a hervir agua en olla. Cuando esté, añadimos 200 gr. de noodles y cocemos según las indicaciones del fabricante. Reservamos. Mientras, añadimos en un bol ½ vaso de salsa de soja, 1 cda. de azúcar y 1 cda. de Aceite de Lino La Masía. Removemos con unas varillas. Añadimos 1 cda. de Aceite de Lino La Masía y mezclamos de nuevo.
- Paso 2** En un wok con Aceite Clásico La Masía, cocinamos ½ cebolla morada cortada en juliana, ½ pimiento rojo cortado en tiras y ½ calabacín cortado en bastones. Cocinamos un par de minutos y, entonces, añadimos 10 colas de langostinos. Removemos y añadimos 150 gr. de setas shitake. Cocinamos unos minutos.
- Paso 3** Añadimos los noodles al wok y removemos. Agregamos la mezcla de soja y Aceite de Lino y removemos. Dejamos que reduzca un poco y apartamos. Decoramos con semillas de sésamo.