

Noodles -fideos chinos- con langostinos



Ingredientes :

- 250 g de Noodles (Fideos Chinos)
- 1/2 Calabacín
- 1 Cebolla
- 1/2 Pimiento
- 2 Zanahorias
- 10 Langostinos
- 6 Palitos de Cangrejo
- 1 Litro de Agua
- Salsa de Soja



Con esta video receta prepararemos unos riquísimos y deliciosos noodles (fideos chinos) con langostinos. Es una receta fácil, ya que los noodles se hacen muy rápido y los langostinos y las verduras que hemos utilizado, la convierten en una receta deliciosa.

Cocción: 10 minutos

Cantidad: 4 personas



1. Empezamos preparando los ingredientes: Corta una cebolla a la mitad y luego en laminas. Corta en tiras medio pimiento y luego en 3 partes. Haz lo mismo con 2 zanahorias. Corta en dados medio calabacín (el calabacín es sano y le aporta un sabor delicioso)
2. En un Wok o una sartén grande, echa un buen chorro de aceite y añade la cebolla; deja que se dore un poco y añade las zanahorias y el pimiento. Dejamos que se fría todo removiendo de vez en cuando.
3. Mientras, aprovecha para cocer los noodles. Pon al fuego 1 Litro de agua con un chorro de salsa de soja. Cuando comience a hervir, añade los Noodles y separalos un poco; tardarán en hacerse unos 4 minutos.
4. Mmm, nuestras verduras van cogiendo color, añade un poco más de salsa de soja , dale una vuelta, deja que se sigan friendo un poco más y añade el **calabacín**. Dejamos que coja color y añadimos los **langostinos** pelados y cortados en 3, y los **palitos de cangrejo** en dados. Un poco más de salsa de soja y deja que se frian un poco más.
5. Escurre los noodles tras los 4 minutos y añadelos en el wok. Mezcla todo bien. Añade un último chorro de salsa de soja, remueve y deja que se haga 1 ó 2 minutos para que coja sabor. Puedes agregar un puñado de **semillas de sesamo** tostadas, que le darán un toque muy interesante. Y listo, unos noodles llenos de sabor, fáciles y sabrosos :).