

Wok de noodles de langotinos con verduras, anacardos y soja de Bere Bere

media

Ingredientes

- Noodles
- Langostinos
- Verduras variadas (brócoli, zanahoria, pimiento rojo y verde, tomates Cherry, shitakes, tirabeques, cebolla holandesa)
- Bambú
- Anacardos fritos
- Cebolla frita
- Cilantro
- Sésamo
- Aceite de sésamo
- Soja

Preparación

Preparación

- Lavar y cortar las verduras. Reservar.

- Poner el wok a fuego fuerte con el aceite de sésamo. Cuando esté caliente, añadir los langostinos y saltear. Después, añadir el bambú y seguir salteando.
- A continuación, añadir todas las verduras. Saltear unos tres minutos hasta que las verduras estén al dente.
- Añadir los anacardos, cilantro picado, los noodles y la soja y saltear unos minutos hasta que los noodles hayan absorbido bien la salsa y hayan cogido color.
- Servir en un plato o bandejita y añadir la cebolla frita para darle un punto crujiente, el sésamo y un toque de aceite de sésamo. Decorar con unas hojas de cilantro.