KIKKOMAN®

Bol de fideos de arroz con marisco y aliño poke

Tiempo total **30 Mins.**

INGREDIENTES

10 porciones

Relleno:

1 kg	de mezcla de marisco
3	aguacates
500 ml	Kikkoman Salsa a base de Salsa de Soja y Aceite De Sésamo, Para Ensalada De Pescado Estilo Poke
800 g	de fideos de arroz
1	cebolla roja
2	mangos
2	pepinos
	Opcional: 300 g de maíz (en conserva)
50 ml	de zumo de lima
	Sal y pimienta al gusto

Para servir:

250 g	de cebolleta finamente picada

PREPARACIÓN

Pasos 1

Bol: salpimiente el marisco, rocíelo con zumo de lima y dórelo brevemente a fuego muy alto. Corte los pepinos por la mitad y en rodajas y la cebolla en aros finos. Pele y corte en dados los aguacates y los mangos.

Opcional: escurrir el maíz.

Cueza los fideos de arroz según las instrucciones del paquete y, luego, córtelos en trozos más pequeños.

Para servir: mezcle los fideos y las verduras en un bol, añada el marisco y la Salsa Poke Kikkoman y sirva con cebolletas.