KIKKOMAN

Fideos fritos con salsa de soja y pak choi (col asiática)

Tiempo total **30 Mins.** **30 Mins.** Tiempo de preparación

Información nutricional (por porción)
2.209 kJ / 527 Kcal

Grasas: **14,3 g** Proteínas: **17,9 g**
Carbohidratos: **76,7 g**

INGREDIENTES

4 porciones

75 g	anacardos
250 g	fideos japoneses
3	cebolletas
3	dientes de ajo
1	pimiento rojo
100 g	champiñones
4	pak choi pequeños
2,5 cucharadas	aceite vegetal
1 cucharada	jengibre molido
75 ml	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
2 cucharadas	salsa chile
2 cucharadas	vinagre de arroz
1 cucharada	aceite de sésamo
	Algunas hojas de cilantro

PREPARACIÓN

Pasos 1

Tueste las nueces en una sartén hasta que estén libres de grasa y resérvelas. Prepare la pasta según las instrucciones del paquete. Limpie, lave y corte las cebolletas en aros. Pele y prense el ajo. Corte los pimientos por la mitad, lávelos y córtelos en tiras. Limpie y corte los champiñones en rodajas. Parta en cuartos el pak choi y lávelo.

Pasos 2

Caliente el aceite vegetal en una sartén y fría un poquito las cebolletas, el ajo y el jengibre. Añada el pimiento, los champiñones y el pak choi. Sofríalo todo e incorpore los fideos. Mézclelo y sofríalos un poco.

Pasos 3

Mezcle la salsa de soja, la salsa de chile, el vinagre y el aceite de sésamo, añádalo a la mezcla de verduras y frílalo durante unos minutos. Espolvoree con nueces y cilantro y sirva los fideos fritos.