

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 aceite vegetal
cucharadas
1 cucharada jengibre molido
75 ml Kikkoman Salsa de Soja
naturalmente
fermentada
2 salsa chile
cucharadas
2 vinagre de arroz
cucharadas
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 prensé 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 fríalo durante unos minutos. Espolvoree con nueces y cilantro y sirva los fideos fritos.