

Conchiglie acompañado de gambas y verduras con salsa de curry y nata

Tiempo total **35 Mins.** 15 Mins. Tiempo de preparación 20 Mins. Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2143 kJ / 508 Kcal

Grasas: **23,7 g** Proteínas: **19 g**
Carbohidratos: **52,5 g**

INGREDIENTES

4 porciones

2 tallos de albahaca
1 pimiento amarillo pequeño
160 g col
160 g tomates cherry
240 g Conchiglie (pasta en forma de conchas)
160 g gambas listas para cocinar
2 aceite de oliva
cucharadas Sal, pimienta recién molida
160 ml caldo (pollo, verduras o pescado)
200 g nata
4 Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
4 mostaza dulce
cucharadas
4 cucharaditas curry en polvo

PREPARACIÓN

Pasos 1

Deshojar la albahaca, lavar las hojas y secarlas. Cortar el pimiento por la mitad, retirar las semillas y las membranas, y lavarlo. Lavar la col y cortar, junto con el pimiento, en cuadrados de 2-3 cm. Lavar los tomates.

Pasos 2

Preparar las conchas según las instrucciones del envase. Lavar las gambas y secarlas. Calentar aceite de oliva, añadir las gambas y las verduras, sofreír durante 4-5 minutos, salpimentar ligeramente, sacar de la sartén y reservar en caliente.

Pasos 3

En la misma sartén, añadir el caldo, la nata, la salsa de soja, la mostaza y el curry al aceite que queda de las gambas, llevar a ebullición y dejar reducir brevemente.

Pasos 4

Mezclar las verduras, las gambas y las conchas con la salsa, emplatar, decorar con albahaca y servir.