

Gambas teriyaki con champiñones Mun

Tiempo total **15 Mins.** 10 Mins. Tiempo de preparación **5 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
1731 kJ / 413.5 Kcal

Grasas: **12 g** Proteínas: **18 g**
Carbohidratos: **58,1 g**

INGREDIENTES

2 porciones

100 g de fideos vermicelli (½ paquete)
12 langostinos tigre negros
15 g de setas Mun secas en láminas
50 g de pimiento verde
50 g de zanahoria
1 chalota
1 cm trozo de jengibre
0,5 guindilla
3,5 dientes de ajo
2,5 de aceite
cucharadas
3 Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki con Sésamo tostado
cucharadas
0,25 lima
3 de agua
cucharadas
2 de cilantro
cucharadas
1 de semillas de sésamo
cucharadita
1 cucharada de cebolleta

PREPARACIÓN

Pasos 1

100 g de fideos vermicelli (½ paquete)

Cocine los fideos siguiendo las instrucciones del paquete y luego escúrralos.

Pasos 2

12 langostinos tigre negros - **15 g** de setas Mun secas en láminas

Limpie las gambas quitándoles las cáscaras. Vierta agua hirviendo sobre las setas Mun y déjelas en remojo durante 10 minutos.

Pasos 3

50 g de pimiento verde - **50 g** de zanahoria - **1** chalota - **1 cm** trozo de jengibre - **0,5** guindilla - **3,5** dientes de ajo - **2,5 cucharadas** de aceite

Corte el pimiento verde y la zanahoria en tiras. Pique finamente la chalota, el jengibre, la guindilla y el ajo. Vierta aceite en una sartén y sofríalo durante 1 minuto. Incorpore la chalota, el jengibre, el ajo, el pimiento verde, la zanahoria, las setas Mun y las gambas.

Sofría durante 1 minuto.

Pasos 4

3 cucharadas Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki con Sésamo tostado - **0,25** lima - **3 cucharadas** de agua - **2 cucharadas** de cilantro - **1 cucharadita** de semillas de sésamo - **1 cucharada** de cebolleta

Añada los fideos cocidos y la guindilla. Fría durante 2-3 minutos y, seguidamente, añada la Salsa Teriyaki Kikkoman con Sésamo Tostado, el zumo de lima y el agua. Mezcle bien. Espolvoree el plato terminado con cilantro y semillas de sésamo, y

adórnelo con cebollas de verdeo picadas.