

Pasta salteada al estilo japonés

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

Información nutricional (por porción)
1564 kJ / 373 Kcal

Grasas: **10,7 g** Proteínas: **22,3 g**
Carbohidratos: **46,5 g**

INGREDIENTES

4 porciones

40 ml de caldo de pollo
7 cucharadas Kikkoman Salsa Wok
2 hojas de alga nori
160 g de pechuga de pollo
1 cucharada Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
120 g de gambas
60 g de setas shiitake
100 g de col china
80 g de zanahorias
2 cebolletas
200 g de tallarines secos
30 ml de aceite vegetal
2 gotas de aceite de sésamo

PREPARACIÓN

Pasos 1

Mezclar en un bol el caldo de pollo y Kikkoman Salsa Wok. Cortar las hojas de algas nori en tiras finas de 5 cm de longitud. Cortar la pechuga de pollo en filetes finos y precondimentar con Kikkoman Salsa de soja fermentada naturalmente. Cortar las gambas en trozos del tamaño de un bocado. Cortar las setas shiitake en rodajas finas. Cortar la col china en trozos de aprox. 2 x 4 cm. Partir las zanahorias en dos y de forma oblicua cortar rodajas de 2 o 3 mm de grosor. Cortar también de forma oblicua las cebolletas en rodajas de 5 mm de grosor.

Pasos 2

Cocer la pasta como se indica en el envase (sin añadir sal). Escurrir bien la pasta. Al mismo tiempo calentar aceite vegetal en un wok y freír el pollo, las gambas y las verduras, añadiéndolas una cosa detrás de la otra. Añadir la pasta cocida y seguir friendo. Agregar la mezcla de Kikkoman Salsa Wok y aceite de sésamo y mezclarlo bien a fuego fuerte espesada —removiéndola en la sartén—. Servir la pasta en un plato y decorar con las tiras de algas nori.