KIKKOMAN

Salteado de gambas con mango y menta

Tiempo total **17 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación **7 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
1.000 kJ / 240 Kcal

Grasas: **11 g** Proteínas: **24 g**
Carbohidratos: **12 g**

INGREDIENTES

2 porciones

30 ml	de aceite vegetal
200 g	de gambas crudas, peladas y desvenadas
2	dientes de ajo, cortados en láminas
50 g	de cebolla morada, cortada en gajos finos
100 g	de pimiento rojo, cortado en tiras
100 g	de mango, cortado en dados, diced
100 g	de mazorquitas de maíz en conserva
15 ml	de zumo de lima
40 ml	Kikkoman Salsa De Soja con menos sal naturalmente fermentada

Para la decoración:

1 cucharada	de menta fresca
1 cucharadita	de semillas de sésamo negro

PREPARACIÓN

Pasos 1

15 ml de aceite vegetal - **200 g** de gambas crudas, peladas y desvenadas - **2** dientes de ajo, cortados en láminas
Ponga un wok al fuego, vierta el aceite y añada las gambas junto con el ajo. Saltee durante 2-3 minutos, hasta que se tornen rosadas. Retire y reserve.

Pasos 2

15 ml de aceite vegetal - **50 g** de cebolla morada, cortada en gajos finos - **100 g** de pimiento rojo, cortado en tiras
En el mismo wok, caliente el aceite y sofría la cebolla y el pimiento rojo durante 2 minutos.

Pasos 3

100 g de mango, cortado en dados - **100 g** de mazorquitas de maíz en conserva - **15 ml** de zumo de lima - **40 ml** Kikkoman Salsa De Soja con menos sal naturalmente fermentada - **1 cucharada** de menta fresca - **1 cucharadita** de semillas de sésamo negro
Añada el mango, las mazorquitas de maíz, el zumo de lima y las gambas cocinadas a las verduras del paso 2. Condimente con la Salsa de Soja con menos sal Naturalmente Fermentada Kikkoman, remueva y saltee durante 2 minutos más. Decore con la menta y las semillas de sésamo negro.