KIKKOMAN

Tallarines salteados con langostinos y verduras

Tiempo total **30 Mins.** **20 Mins.** Tiempo de preparación **10 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2.336 kJ / 554 Kcal

Grasas: **32 g** Proteínas: **30,7 g**
Carbohidratos: **34,2 g**

INGREDIENTES

2 porciones

12	langostinos previamente cocidos
50 g	de zanahorias en tiras
50 g	de calabacín en tiras
1	diente de ajo finamente picado
15 g	de jengibre fresco finamente picado
200 g	de tallarines ramen
5 cucharadas	de aceite para freír
2 cucharadas	de zumo de limón
2 cucharadas	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
1 cucharada	Kikkoman aceite de Sésamo Toastado

Para el adorno del plato:

	Ralladura de medio limón orgánico
2	cebollas tiernas finamente picadas
3	tallos de cilantro sin las hojas

PREPARACIÓN

Pasos 1

Calienta 1 cucharada de aceite en un wok, agrega la zanahoria y rehoga. 1 minuto después, agrega el calabacín, rehoga y retira ambos.

Pasos 2

Agrega los langostinos con 1 cucharada de aceite de girasol, Fríe durante unos 3 minutos y retira.

Pasos 3

Rehoga el jengibre y el ajo en el aceite caliente restante en el wok. Agrega las verduras y los langostinos y Fríe brevemente.

Pasos 4

Agrega el zumo de limón, la salsa de soja Kikkoman y el aceite de sésamo Kikkoman, añade los tallarines cocidos y calienta brevemente.

Pasos 5

Cubre el plato con la ralladura de limón, las cebollas tiernas y el cilantro y sirve.