

**Creador:** Irene Delafú



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Vegana

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 200 g. de Fideos de arroz
- 1 Pimiento rojo
- 2 Zanahorias
- 2 Cebollas
- 1 Calabacín
- 8 Espárragos trigueros
- Agua
- 1 cucharada de Miel
- 2 cucharadas de Salsa de soja
- 4 cucharadas de Aceite de oliva
- Sal

**Preparación:**

## **Paso 1**

*Corta el pimiento, las zanahorias y el calabacín en bastones, las cebollas en juliana y los espárragos en tres, de forma que queden trozos de bocado. Pon en un wok el aceite a calentar, agrega la verdura, sazónala y deja que se dore bien. Cuando la verdura esté a punto, añade una cucharada de salsa de soja y otra de miel y mezcla todo. Mientras tanto pon en una cazuela grande abundante agua. Cuando empiece a hervir, añade un poco de sal y agrega los fideos. Cuece durante 4 minutos, sin dejar de remover para que queden lo más sueltos posibles. Escurre y remójalos con agua fría. Mezcla las verduras con los fideos de arroz y añade la otra cucharada de salsa de soja.*