

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Carlos Santana



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 200 g de fideos de fideuá
- 200 g de gambas
- 1 cucharada de eneldo fresco picado
- 3 cucharadas de salsa de soja
- 5 cucharadas de aceite de oliva

**Preparación:**

## Paso 1

Cocer la pasta en abundante agua hirviendo con sal el tiempo que indique el fabricante. Escurrir bien y mezclar con dos cucharadas de aceite de oliva. Reservar. Pelar las gambas y saltear en una sartén con 3 cucharadas de aceite, incorporar el eneldo y la salsa de soja, dejar hacer durante 3 - 4 minutos más y retirar

*del fuego. Incorporar los fideos a la sartén y mezclar bien, incorporar un poco más de salsa de soja si fuera necesario. Servir la pasta en los platos de presentación y servir.*