

Fideos con gambas



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Mariap Csm



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.