Fideos templados

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

Creador: Monónimo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500 g de fideos chinos
- 500 g de gambas
- 2 cucharadas de semillas de sésamo
- 1 limón
- 1 cucharada de hierbas (menta, albahaca y cebollino)
- 3 cucharadas de salsa de soja
- 1 cucharada de azúcar
- 80 ml de aceite de oliva
- Sal

Preparación:

Paso 1

Hervir los fideos en agua con sal hasta que estén al dente. Colar y pasar por el chorro de agua fría. Escurrir y reservar. Mezclar el aceite, el sésamo, la salsa de soja, el zumo del limón y el azúcar. Pelar las gambas y dejar marinar 10 minutos en esta salsa. Escurrir y asar a la parrilla dos minutos por cada lado. Reservar la marinada sobrante. Disponer en cada plato o en una fuente los fideos. Poner encima las gambas templadas y regar con la marinada. Espolvorear con las hierbas.