

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**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.*