

Creador: Ramón **Recetizador:** Susana Puente



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Resta 2 minutos al tiempo de cocción de la pasta. (Con el tiempo de cocina del siguiente paso, la pasta quedará en su punto)

Descripción:

Sanos y fáciles tallarines con un toque oriental

Ingredientes para 2 personas :

- 200-250 gr de Tallarines
- 1/2 de Pimiento Rojo
- 1/2 de Cebolla/puerro
- 1/2 vaso de Vino Blanco
- 1/4 vaso de Salsa de Soja
- 2-3 de Zanahorias
- 1 (pequeño-mediano) de Calabacín
- 1 chorrito de Aceite oliva
- 1/2 vaso de Agua

Preparación:

Paso 1

Lavamos, pelamos y cortamos al gusto (láminas o tacos) todas las verduras. Personalmente las zanahorias las pelo, en cambio el calabacín si es tierno le dejo la piel.

Paso 2

- En un cazo ponemos agua con sal a calentar, para hervir la pasta. - En una sartén de bordes altos (tipo wok) o en su defecto una cacerola, añadimos el chorrito de aceite de oliva, una vez caliente incorporamos todas las verduras. - Cuando veamos que las verduras comienzan a estar tiernas, incorporamos el vino blanco y dejamos hervir unos 5 minutos removiendo de vez en cuando.

Paso 3

- Ponemos la pasta en el agua que ya estará hirviendo. Dejamos hervir la pasta según las indicaciones.

Paso 4

- Escurrimos la pasta y la incorporamos a la sartén o cacerola con las verduras. - Añadimos la salsa de soja con el agua y dejamos que esta se consuma, removiendo constantemente para que se integren los colores y sabores de la salsa de soja.

Paso 5

Dejar reducir la salsa/agua al gusto y servir.