

espaguetis de arroz al estilo oriental

con verduritas, shiitake y gambas



Ingredientes para 3 personas:

300 gr de espaguetis de arroz

1 cebolla

1/2 pimiento rojo

1 pimiento verde

200 gr de shiitake

250 gr de gamba arrocera

salsa wok (en su defecto, salsa de soja o
salsa teriyaki)

sal, AOVE, sésamo blanco y negro

Preparación:

Lavamos y cortamos los pimientos junto con la cebolla pelada en juliana. Salteamos, en un wok, sartén o marmita como la de la foto, a fuego fuerte, no tienen que quedar pochadas, sino crujiente...al dente.

Mientras tanto, cocinamos los espaguetis de arroz siguiendo las instrucciones del fabricante.

Limpiamos las shiitake, quitamos el tronco, laminamos y añadimos al wok. Salteamos hasta que estén cocinadas e incorporamos la salsa wok. A continuación, añadimos las gambas arroceras peladas y seguimos salteando, rectificando la salsa si fuera necesario.

Finalmente, añadimos los espaguetis de arroz y salteamos hasta que se hayan integrado todo los ingredientes.

Servimos espolvoreado con sésamo blanco y negro.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

