

## **FIDEOS CON LANGOSTINOS Y SALSA YAKISOBA**

### **INGREDIENTES**

#### **FIDEOS CON LANGOSTINOS**

150 g de Langostinos pelados  
100 g de Calabacin  
100 g de Cebolla  
100 g de Zanahoria  
300 g de Fideos (noodles)  
50 g de Aceite de oliva

#### **SALSA YAKISOBA**

60 g salsa de soja  
10 g salsa Worcestershire (PERRINS)  
40g Azucar moreno



### **PREPARACION FIDEOS CON LANGOSTINOS**

- 1- Pelar los langostinos, ponerlos en el vaso junto con **20g de aceite** y sofreir **3min/120º/Vel 1**. Reservarlos
- 2- Añadir al vaso toda la verdura y añadir **30g de aceite**, trocear **4 seg/vel 4**.
- 3- Bajar las verduras con la espátula y sofreir **15 min/Varoma/ Vel.cuchara/giro invertido**
- 4- Cuando falten **5 min** para terminar añadir la salsa yakisoba y reservar en un bol.
- 5- Hervir los fideos durante **2 min**.

### **PREPARACION SALSA YAKISOBA**

- 1- Todos los ingredientes en el vaso, **4 min/vel 3** , Finalizado el tiempo **5seg/Vel 4**.

M<sup>a</sup>ROSA PASTOR  
TELF: 670878430

[rosamix1@gmail.com](mailto:rosamix1@gmail.com)