



Fideos de arroz con verduras y gambas



Ingredientes:

- fideos de arroz chinos
- 2 zanahorias
- 1 calabacín
- 1 puerro
- gambas peladas
- aceite
- sal
- pimienta negra
- vino blanco al gusto
- salsa de soja al gusto

Indicaciones:

1. En una cazuela, ponemos a hervir agua con sal.
2. Lavamos, pelamos y cortamos las verduras en bastoncitos.
3. Calentaremos el wok a una temperatura alta y echaremos el aceite.
4. Cuando el aceite ya esté caliente, iremos añadiendo las verduras poco a poco, empezando por las que necesitan un mayor tiempo de cocción, como son las zanahorias, luego echaremos el puerro y, finalmente, el calabacín.
5. Añadimos la pimienta negra y removemos.
6. Añadimos el vino blanco y dejamos que se evapore el alcohol.
7. Echamos la salsa de soja al gusto y removemos.
8. Cuando el agua de la cazuela esté hirviendo, echamos los fideos de arroz para que hiervan de 3 a 5 minutos.
9. Escurrimos los fideos y los ponemos en agua fría durante 30 segundos.
10. Una vez escurridos, se añaden al wok y se mezclan bien con las verduras.

NOTA: Al freír las verduras en el wok a temperatura alta nos aseguramos que se cuecen rápidamente y que conservan todo su sabor, textura y color. Es importante tener todas las verduras preparadas de antemano y cortadas en pequeñas porciones.