

# FIDEOS CHINOS CON VERDURAS, EDAMAMES Y CACAHUETES

## INGREDIENTES:

- ½ paquete de fideos de arroz tipo Vermicelli o noodles de arroz
- 1 zanahoria en juliana
- 4-5 setas shitake
- 1 pimiento verde en juliana
- 1 puñado de edamames
- 1 puñadito de cacahuets tostados y picados
- 1 lima troceada con piel (para darle un toque cítrico)
- Un chorrito de salsa de soja
- Curry y pimienta
- Aceite de sésamo o de oliva suave

## PREPARACIÓN:

- 01.** Preparar la verdura y saltearla. Mientras cocinar los fideos según instrucciones del envase.
- 02.** Añadir a las verduras los edamames, cacahuets, salsa de soja y especias.
- 03.** Mezclar con los fideos y servir.



Dejar la verdura al dente y se pueden añadir otros ingredientes como semillas de sésamo, picante...