

# FIDEOS TERIYAKI CON GMBAS



## Preparación

Poner agua a hervir en una olla.

Cortar la cebolla en juliana, el calabacín en dados y pelar las gambas (Guardar las cabezas para cuando preparéis caldo de pescado).

Una vez el agua rompa hervir y siguiendo las instrucciones del fabricante, añadir los fideos y hervir durante 5 minutos y escurrir.

Mientras en una sartén con un poquito de aceite y unas gotas de aceite de sésamo sofreír los la cebolla y el calabacín para que queden al dente. Apagar el fuego y añadir la salsa teriyaki y los brotes de soja y los champiñones para se acaben de cocinar con el calor residual.

Poner los fideos en un plato y por encima las verduras con la salsa teriyaki.

Por último en la sartén donde hemos cocinado las verduras sofreír vuelta y vuelta las gambas y añadirlas al plato.

Solo queda poner por encima el sésamo negro y unos cuantos anacardos.

## INGREDIENTES

300 gr de fideos orientales o udon noodles  
1 calabacín  
1 cebolla  
200 gr de champiñones  
15 gambas  
1 puñado de brotes de soja  
100 ml de teriyaki  
sésamo negro  
anacardos