



Gambas a los sabores de Asia

Características

Tipo de plato: Entrante

Raciones: 2 personas

Tiempo: 15 minutos



Ingredientes

200 g de gambas rosas, de 5 a 6 g de jengibre fresco, 1/4 de diente de ajo, 1 cebolleta, 100 g de pimiento mezclado, 1/2 bastón de toronjil, 2 cucharadas soperas de salsa de soja, 1/2 guindilla, 2 cucharadas (de café) de aceite de sésamo.

Preparación

Corte el pimiento a tiras. Lamine finamente el ajo, jengibre, cebolleta, toronjil y guindilla. Mezcle todos los ingredientes juntos dentro del estuche de vapor. Hornee a 190° C durante 10 minutos o al microondas potencia máxima 2 a 3 minutos.

Tabla nutricional

Kcal ración	Proteínas	Hidratos carbono	grasas
237.42	21.57 g	9.88 g	12.4 g