

Tallarines orientales a la soja dulce

Publicada por:

[imprimir](#)



- 15 '
- 15 '
- 2

Modo express

1. Prepare el Mixer con el disco 3, cara para cortar / laminar, coloque la tapa, encienda a velocidad media y lamine las setas, la cebolleta y los ajetes.
2. Programe el menú Sofreír/Freír 15 minutos a 168 °C y ponga en marcha con la tapa abierta; eche el aceite y la cebolleta, remueva a menudo. Cuando falten 10 minutos, introduzca las setas y los ajetes, espere un par de minutos y

añada las colas de gamba con la salsa de soja. Cocine hasta que falten minutos para acabar.

3. En ese momento, añada el agua y los tallarines, y remueva para mezclarlo todo, coloque los brotes de soja por encima, cierre la tapa y espere a que acabe el programa.
4. Sirva de inmediato.