

Tallarines con verduras al wok y salsa de soja

Ingredientes (2 personas)

- 1 cebolla de tamaño medio
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- 1 calabacín blanco
- 1 berenjena
- 200 gramos de tallarines
- Salsa de soja
- Sal
- Aceite de oliva

Elaboración paso a paso

Picamos la cebolla y la vertemos en el wok con unas cuatro cucharadas soperas de aceite de oliva, a fuego medio.

Añadimos al wok los pimientos picados y removemos todo bien.

A continuación, añadimos la berenjena y el calabacín.

Lo dejamos unos quince minutos a fuego medio para que la verdura suelte toda el agua posible, removiendo de vez en cuando.

Bajamos el fuego casi al mínimo, añadimos un abundante chorro de salsa de soja y mezclamos bien.

Dejamos reposar ya con el fuego apagado las verduras con soja y ponemos a cocer los tallarines en un caldero con agua hirviendo, sal y un chorrito de aceite de oliva, durante unos diez – doce minutos.

Cuando la pasta esté lista, la mezclamos en el wok con las verduras que hemos preparado, lo mezclamos todo bien y lo dejamos unos cinco minutos que repose todo junto.