



Pasta Spicy con Camarones



Preparación:
45 min



Cocinar:
20 a 30 min



Porción:
2 a 4 personas

Ingredientes:

- 1 libra de camarones crudos
- 2 cucharadas de aceite @mazola.ca
- Sal y pimienta al gusto
- 2 tallos de cebollín picados
- 1 cucharada de jengibre picado
- 1 diente de ajo picado
- 2 cucharadas de salsa soya
- ¼ de taza de miel
- 3 cucharadas de siracha
- 1 cucharada de fécula de maíz disuelta en 2 cucharadas de agua fría
- 1 bolsa de fideos de arroz previamente cocinados

Proceso:

1. Sazona los camarones con sal y pimienta.
2. Calienta 1 cucharada de aceite en un sartén y fríe los camarones 3 minutos de cada lado hasta que estén del mismo color. Agrega el resto del aceite en el mismo sartén y fríe el cebollín, el jengibre y el ajo a fuego medio bajo por 3 minutos.
3. Agrega la salsa soya, la miel y la siracha y calienta por 2 minutos más.
4. Por último, agrega la fécula disuelta en el agua y calienta a fuego medio hasta que hierva una vez, sin dejar de revolver.
5. Agrega la pasta, los camarones y revuelve. Sirve con ajonjolí y cilantro fresco por encima.