

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Fideos chinos con gambas

4 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:

1h

Ingredientes

- 200 gr. fideos chinos
- 1,5 l. de agua
- 1 puerro
- 1 cebolla grande en cuartos
- 3 zanahorias
- 1 calabacín
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento amarillo
- 300 gr. de tomate triturado
- 60 ml. de aceite
- 400 gr. de gambas peladas
- Sal y pimienta

Preparación

1. Con el procesador de alimentos, lamina el puerro con la cuchilla de cortar rodajas gruesas. Ahora, cambia la cuchilla por la de cortar en juliana y pica el calabacín, las zanahorias, la cebolla y los pimientos. Reserva las verduras a medida que se llene el procesador.

2. Coloca el gancho de remover y vierte el litro y medio de agua y añade una cucharadita de sal en el bol del Cooking Chef. Tapa el bol y programa a 100° a velocidad 3 remover. Cuando llegue a 100°, incorpora los fideos y programa el tiempo que indique el paquete. Cuando estén cocidos, cuélalos y reservalos en un bol.

3. Añade el aceite e incorpora las verduras en el bol. Coloca el gancho de remover y programa 15 minutos a 110° y velocidad 1 de remover. Ahora, añade el tomate y programa 20 minutos más a la misma velocidad y temperatura. Comprueba que las verduras estén al dente y vuélcas encima de los fideos.

4. Para terminar, sin lavar el bol, vierte el aceite y programa 110° a velocidad 1 de remover. No te preocupes por el tiempo. Cuando llegue a la temperatura, añade las gambas y programa 3 minutos a la misma temperatura y velocidad.

5. Emplata las gambas sobre los fideos y las verduras.