

CHOP SUEY CON GAMBAS

INGREDIENTES:

(para 4 personas)

1/2 kilo de gambas o camarones peladas
1/4 taza de aceite de oliva virgen
2 pimentones o pimientos verdes
1 calabacines grande
Una bolsita de brotes de soja
1 puerro o ajoporro
2 ramas de apio blanco o celery
1 lata de champiñones laminados (mejor frescos)
2 zanahorias
Sal y pimienta
Salsa de soja

PREPARACIÓN:

Comenzar por lavar, pelar todas las verduras y cortar en tiras finas. En una cazuela o wok poner las cuatro cucharaditas de aceite de oliva virgen e ir añadiendo las verduras (sin los brotes de soja). Cuando estén al dente y con todo su color, añadir los brotes de soja, un vaso de agua y salsa de soja, cocinar durante unos 5 minutos, añadir las gambas peladas y seguir cociendo 5 minutos más.