

FIDEO DE ZUCCHINI SALTEADO CON CAMARONES

	Porciones:	2
	Preparación:	20 minutos
	Dificultad:	Fácil
	Calorías:	200

INGREDIENTES:

- 250 g de camarones PYD Real
- 2 zucchinis (calabacines)
- ¼ tz. de pimientos picados
- ¼ tz. de champiñones en láminas
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cda. de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- Zumo de medio limón

PREPARACIÓN:

Para una cena saludable sigue estos pasos:

1. Lava los zucchinis y córtalos en forma de fideos utilizando un rallador o un espiralizador.
2. En una sartén grande, calienta el aceite de oliva a fuego medio-alto. Añade el ajo picado y saltea durante unos segundos hasta que esté fragante.
3. Agrega los camarones Real a la sartén y cocínalos hasta que estén rosados y bien cocidos. Aproximadamente 3-4 minutos.
4. Añade los pimientos y champiñones también.
5. Añade los fideos de zucchini a la sartén y cocínalos durante unos minutos hasta que estén tiernos pero aún crujientes.
6. Exprime el zumo de limón sobre los fideos de zucchini y camarones Real. Sazona con sal y pimienta al gusto.
7. Retira del fuego y sirve caliente.

TIP:

También puedes reservar en la refri, y servirlo con una vinagreta como ensalada.