

# Wok de langostinos salteados y verduras con garbanzos crujientes con especias tailandesas

<650 calorías

Cocinando: 15 min • Listo en: 30 min

11



Garbanzos



Langostinos



Brócoli



Zanahoria



Jengibre



Aceite de sésamo



Salsa de soja



Mix de especias  
tailandesas



Mayonesa

## Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.  
Lava tus frutas y verduras.

## Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, colador, sartén grande, papel de cocina, pelador, bol pequeño, rallador fino.

## Ingredientes

	2P	4P
Garbanzos <b>14)</b>	340 gramos	680 gramos
Langostinos* <b>5)</b>	150 gramos	300 gramos
Brócoli	500 gramos	1000 gramos
Zanahoria	1 unidad	2 unidades
Jengibre	½ unidad	1 unidad
Aceite de sésamo <b>3)</b>	1 sobre	2 sobres
Salsa de soja <b>11) 13)</b>	2 sobres	4 sobres
Mix de especias tailandesas	1 sobre	2 sobres
Mayonesa <b>8) 9)</b>	5 sobres	10 sobres
Ajo	1 unidad	2 unidades

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	651 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2715/ 649	417/ 100
Grasas (g)	29,2	4,5
de las cuales saturadas (g)	4,0	0,6
Carbohidratos (g)	34,0	5,2
de los cuales azúcares (g)	9,4	1,4
Proteínas (g)	37,2	5,7
Sal (g)	4,8	0,7

## Alérgenos

**3)** Sésamo **5)** Crustáceos **8)** Huevo **9)** Mostaza **11)** Soja **13)** Cereales que contienen gluten **14)** Sulfitos.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

## ¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?  
Entra en [hellofresh.es](https://www.hellofresh.es) o nuestra app para evaluar la receta.

♻️ ¡Recíclame!



## Hornea los garbanzos

Precalienta el horno a 220°C. Escurre los **garbanzos** con ayuda de un colador y sécalos bien con papel de cocina. Luego, colócalos en una bandeja de horno con papel de horno y agrega el **mix de especias tailandesas**, un chorrito de **aceite**, **sal** y **pimienta**. Remueve para que queden bien aderezados y reparte en una sola capa de la bandeja. Hornea en el estante superior 15-20 min, hasta que los **garbanzos** estén dorados y crujientes.

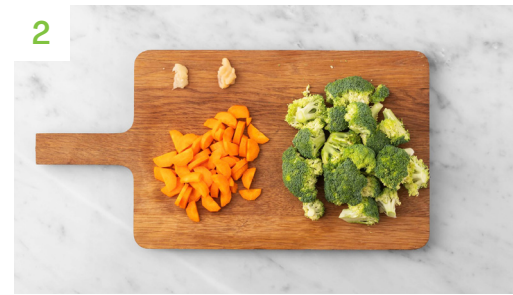
**CONSEJO:** Es normal que los garbanzos salten al hornearse.



## Agrega los langostinos y la salsa

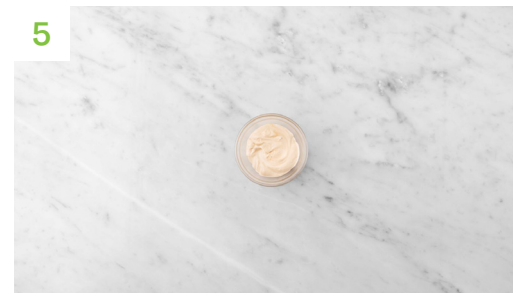
Seca los **langostinos** con papel de cocina. Agrega a la sartén los **langostinos**, el **aceite de sésamo** y  $\frac{2}{3}$  de la **mayonesa** y de la **salsa de soja**. Cocina todo junto 1 min más, mientras remueves, de forma que los ingredientes se integren.

**RECUERDA:** Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular marisco crudo.



## Prepara las verduras

Pela y ralla el **ajo** (ver cantidad en ingredientes) y la mitad del **jengibre** (doble para 4p). Corta el **brócoli** por la mitad, retira el tallo y corta en floretes pequeños. Pela la **zanahoria** y córtala por la mitad a lo largo. Luego, corta cada mitad en medias lunas de 0,5-1 cm.



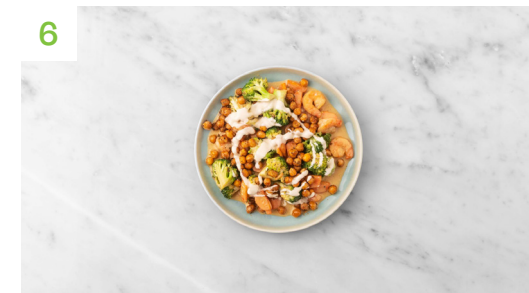
## Prepara la salsa

En un bol pequeño, mezcla la **mayonesa** restante y la **salsa de soja** restante, de forma que quede una **salsa** homogénea.



## Saltea las verduras

En una sartén grande, agrega un chorrito de **aceite** junto al **ajo** y el **jengibre**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min o hasta que se dore. Luego, agrega el **brócoli** y cocina 3-4 min. Añade la **zanahoria** y saltea todo junto 3-4 min más.



## Emplata y disfruta

Sirve el **wok de langostinos y verduras** en platos y agrega los **garbanzos** asados encima. Añade la **mayonesa de soja** sobre el plato.

¡Que aproveche!