

Pasta keto con langostinos

Procedimiento

- Condimentar los langostinos y saltearlos hasta que se doren. Reservar.
- Saltear las verduras en una sartén o wok con el aceite hasta que estén tiernas. Agregar las pastas (las pastas konjac ya vienen listas, si usas otras pastas cocínalas previamente), los langostinos y la salsa de soja, saltear un minuto más y servir con el queso crema o yogurt griego si te gusta!!



Ingredientes

- **200 grs.** de langostinos
- **½** pack de fideos tipo cintas konjac
- **½** zanahoria cortada en bastones
- **3 o 4** portobellos cortados en cuartos
- **½** berenjena cortada en bastones o tiritas
- **½** pimiento o morrón cortado en bastones o tiritas
- **½** cebolla de verdeo o cebollín en rodajas
- **3 cdas.** de salsa de soja
- **1 cda.** de queso crema o yogurt griego (opcional)
- **1 cdita.** de aceite de oliva
- Sal y pimienta a gusto