



ESPAGUETIS CON ALGA KOMBU

Ingredientes

- 150 gr de espaguetis
- 2 zanahorias
- 65 gr de guisantes
- 20 gr de alga kombu
- 20 ml de salsa de soja
- 10 ml de AOVE
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1º. En un cuenco, poner las algas en remojo durante 20 minutos aproximadamente.

2º. Mientras tanto, cocer los espaguetis siguiendo las instrucciones del paquete. Una vez listos, cortar la cocción debajo del grifo con agua fría. Reservar.

3º. Pelar las zanahorias y con un espiralizador hacer los noodles. Reservar.

4º. Luego, poner a calentar agua en una cazuela a fuego medio. Añadir las algas y cocinar 20 minutos. A los 15 minutos de la cocción, incorporar los guisantes y los noodles de zanahoria hasta que esté tiernos.

5º. Momento de ensamblar el plato final. Acomodar los espaguetis cocidos a un lado y las algas, los guisantes y la zanahoria al otro. Por último, condimentar con la salsa de soja, el aceite de oliva, la sal y la pimienta. Mezclar los ingredientes para que se integren bien los sabores y servir.

[FUENTE:WWW.DIRECTOALPALADAR.COM](http://WWW.DIRECTOALPALADAR.COM)