

# ZOODLES CON SALSA SATAY DE NUECES

## Ingredientes:

### (Zoodles)

- 800 g de zapallo
- 1 unidad de chile rojo
- 2 unidades de chile verde
- 1 unidad de cebolla
- 2 unidades de zanahoria
- 3 cucharadas de salsa de soja
- 2 cucharadas de aceite de oliva

## Preparación:

### (Zoodles)

- 1- Pelá y troceá en julianas la cebolla y las zanahorias. Lavá y troceá en julianas el chile rojo y verde.
- 2- Salteá en una sartén 'wok' las verduras con un poco de aceite de oliva.
- 3- Luego, lavá los zapallos y hacé tus 'zoodles' con ayuda de un espiralizador.
- 4- Salteá en una sartén durante 5 minutos y después, le añadís la salsa 'satay' que preparaste previamente. Dejalos unos minutos y retirá. Por último, decorá con nueces y semillas de sésamo.

## Ingredientes:

### (Salsa satay)

- 100 g de nueces
- 75 ml de agua
- 1 unidad de dientes de ajo
- 1/2 sobre de Natuvia
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 1 cucharada de zumo de limón
- 100 ml de leche de coco
- 1 cucharadita de chile en polvo

## Preparación:

### (Salsa satay)

- 1- Juntá todos los ingredientes en una cazuela y llevalo a ebullición. En este momento, apartá del fuego y trituras hasta obtener una textura grumosa y espesa.

## Ingredientes:

### (Decoración)

- 60 g de nueces
- Semillas de ajonjolí