

Ingredientes

- 1 Cucharada de ajo picado
- 2 Cucharadas de salsa de ostras
- 1 Cucharada de salsa de soja
- 3 Cucharadas de salsa/pasta de tomate
- Pimienta blanca a gusto
- 1 Pepino
- 14 Tomates cherry
- 200 gr de gambas/camarones
- 150 gr de pimiento
- 170 gr de piña
- 1 Cebolla

Procedimiento

- Cortar el pimiento y la cebolla en trozos de 2x2 cm aprox.
- Pelar el pepino y cortarlo en rodajas de 0,5 cm de grosor.
- Cortar los tomates cherry por la mitad.
- Cortar la piña en trozos relativamente pequeños, que se puedan comer fácilmente de un bocado.
- En una sartén sofreír el ajo, luego añadir las gamas/camarones y sofreírlas junto con el ajo.
- Añadir la cebolla, sofreír ligeramente y luego añadir los pimientos.
- Luego añadir el pepino y los tomates cherry.
- Añadir un poco de agua si la sartén está muy seca.
- Añadir la salsa de ostras, la salsa de soja, la salsa/pasta de tomate y la pimienta blanca a gusto.