Cristina Sánchez | Nutrición y Psicología



SOPAS Y CREMAS · VEGANO

Sopa de gyozas con acelgas

20min 1 ración

Ingredientes

- Muchas acelgas
- Gyozas
- Caldo de verduras
- dos cucharadas de salsa de soja
- Aceite picante
- Semillas de sésamo

Elaboración

1. Coger un recipiente apto para la freidora de aire con muchas acelgas y gyozas, y cubrir con caldo de verduras
2. Cocinar en la freidora de aire 15 minutos a 200 grados
3. A mitad de cocción, sacar y remover
4. Seguir cocinando los 7 minutos restantes
5. Añadir dos cucharadas de salsa de soja, aceite picante y semillas de sésamo

RECOMENDACIONES

Podrías añadir también un huevo poché.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Cristina Sánchez | Nutrición y Psicología

cooknest.app/@cristinasanchez-nutricion · Instagram @cristinasanchez_nutricion