Gotxei



PLATOS PRINCIPALES

Noodles de konjac con pollo y salsa de calabaza

10min · 1 ración · 242 kcal

Ingredientes

- **1/4** cebolla en dados
- **1 paquete** de pollo en lonchas
- **2** bolas de konjac
- Cherrys
- Salsa de calabaza (calabaza asada triturada)

POR RACIÓN

Proteínas	**26 g**
Grasas	**5,4 g**
Hidratos	**24 g**
Fibra	**4,4 g**

Elaboración

1. Cocer los noodles el tiempo indicado, unos 10 minutos aprox, y reservar
2. En una sartén a fuego medio con AOVE cocinar la cebolla y las lonchas de pollo cortadas en tiras hasta que empiecen a quedarse crujientes, y después añadir los tomates cherrys partidos por la mitad
3. Antes de que los cherrys empiecen a deshacerse, incorporar la salsa de calabaza, remover para integrar todo bien y dejar reducir unos minutos
4. Seguido añadir los noodles de konjac y remover bien de nuevo

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei
cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei