Gotxei



PLATOS PRINCIPALES

Fideos de arroz con verduras y pavo

10min 2 raciones

Ingredientes

- Berenjena
- Brócoli
- Cebolla
- Zanahoria
- Apio
- Champis portobello
- Pavo
- Fideos de arroz
- Caldo de verduras
- Salsa de soja
- Jengibre en polvo

Elaboración

1. Picar las verduras en tamaño similar, no muy grandes, y pocharlas en cazuela
2. Cuando estén doraditas y hayan soltado agua, añadir el pavo y dejar que se marque
3. Añadir el caldo de verduras y la salsa de soja
4. Cuando rompa a hervir, incorporar los fideos de arroz
5. Esperar unos 10 minutos a que estén los fideos

RECOMENDACIONES

Si te gusta más caldoso, añade más caldo. Al creador le gusta en ese punto justo, sin llegar a ser sopa. Buena opción para tupper.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei

cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei