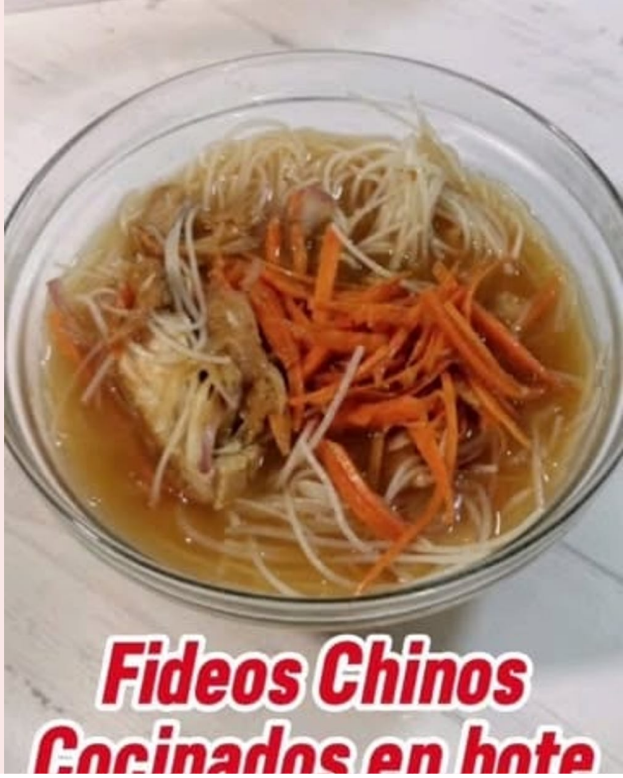
HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES

Fideos chinos cocinados en bote

10min · 1 ración · 449 kcal

Ingredientes

- **1** zanahoria pequeña
- **1/2** cebolla
- Fideos de arroz
- **1 cda** de salsa de soja
- **1cdta** de crema de cacahuete
- **1 cdta** de siracha
- **1 cda** de zúmo de limón
- Agua hirviendo
- **1/2** pechuga de pollo cocinada

POR RACIÓN

Proteínas	**30 g**
Grasas	**5,9 g**
Hidratos	**67 g**
Fibra	**4,9 g**

Elaboración

1. En un bote vacío, añadir verduras como zanahoria cortada en juliana muy fina
2. Añadir una buena cucharada de salsa de soja, una cucharadita de crema de cacahuete, una cucharadita de sriracha y el chorrito de medio limón
3. Añadir una proteína, como una pechuga de pollo a la plancha cortada en tiritas
4. Añadir finalmente los fideos de arroz
5. Llegado el momento, echar agua hirviendo hasta cubrirlo todo, cerrar el bote y esperar unos 5 minutos
6. Pasado el tiempo, comer los fideos directamente del bote o echarlos en otro recipiente

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto