HerZechef 👆



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGANO

Edamames especiados

10min 2 raciones

Ingredientes

- Edamames congelados
- Aceite de oliva
- Curry
- Ajo en polvo
- Pimentón dulce
- Salsa de soja
- Sal

Elaboración

1. Poner los edamames congelados en la freidora de aire con un chorrito de aceite de oliva
2. Cocinar a 180 grados durante 5 minutos
3. Sazonar con curry, ajo en polvo, pimentón dulce y salsa de soja
4. Remover bien y volver a la freidora de aire a 180 grados durante 7 minutos
5. A mitad de tiempo, dar unas vueltas
6. Al final, añadir un poco de sal por encima

RECOMENDACIONES

Se pueden sazonar con lo que se quiera.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆

cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto