



NOODLES

CON VEGETALES Y SALSA DE CACAHUETES

Los noodles, un alimento de origen asiático con 4.000 años de historia, unido a unas verduras frescas con un trato excepcional y una salsa deliciosa a base de cacahuetses y jengibre, dan como resultado un plato vegetal lleno de sabor.

INTOLERANCIAS:



GLUTEN



HUEVO



CACAHUETE



FRUTOS
CÁSCARA



SÉSAMO



SOJA



LACTOSA

INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

 4 MINUTOS



Antes de calentar los ingredientes, perforar o retirar el film protector de las bandejas con ayuda de un cuchillo. Calentar los ingredientes siempre a potencia máxima. Es importante calentar los ingredientes justo el tiempo indicado, especialmente las carnes y pescados; si se calientan más tiempo pierden calidad. Si es doble ración por menús, doblar los tiempos de calentado.



CALENTAR

(Dobla el tiempo para 2 raciones)



EMPLATAR



DISFRUTAR

INGREDIENTES

• TOFU Y VEGETALES:

Pimiento rojo, tofu firme, champiñón, brócoli, judía verde, zanahoria, aceite de oliva, salsa de soja, jengibre, ajo, aceite de sésamo, cilantro, semillas de sésamo.

| 1' 

• NOODLES:

Noodles, aceite de oliva, sal.

| 30'' 

• SALSA DE CACAHUETES:

Mantequilla de cacahuete, salsa tahini, salsa de soja, vinagre de arroz, jengibre, sal, aceite de sésamo.

| 30'' 

• CACAHUETES TROCEADOS:

Cacahuete.



EMPLATADO

Elige un plato con algo de fondo, dispón los NOODLES en un lateral y cubrelos con el TOFU Y VEGETALES. Vierte la SALSA DE CACAHUETES en el lateral opuesto a los NOODLES, cubriendo el fondo del plato. Termina espolvoreando con CACAHUETES TROCEADOS.

Siempre te puedes inspirar en nuestra sugerencia de presentación.

AHORA, DISFRUTA DE TU COMIDA Y TERMINA CON EL DELICIOSO POSTRE.