



FIDEOS TOSTADOS

CON SEPIA, LANGOSTINOS Y ALI-OLI DE AJO ASADO

Saborearás el verano en la costa del sur española, la sepia y los langostino nos traen el mar directamente a estos exquisitos fideos tostados.

INTOLERANCIAS



HUEVO



GLUTEN



APIOS



SOJA



LACTOSA



PESCADO



CRUSTÁCEOS



MOLUSCOS

INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

3 MINUTOS



Antes de preparar, sacar de la nevera 15 minutos. Regular el microondas a máxima potencia. Calentar los ingredientes justo el tiempo indicado, especialmente carnes y pescados; si se calientan más tiempo pierden calidad.



ABRIR EL FILM



CALENTAR



EMPLATAR



DISFRUTAR

INGREDIENTES

	1 RACIÓN	2 RACIONES
• FIDEOS TOSTADOS	1'	2'
• LANGOSTINOS	30''	1'
• HIERBAS FRESCAS		
• ALI-OLI DE AJO ASADO		

EMPLATADO

Elige un plato llano y realiza una base con los FIDEOS TOSTADOS. Encima de los fideos coloca los LANGOSTINOS. Espolvorea sobre el plato las HIERBAS FRESCAS y acompaña-lo con el ALI-OLI DE AJO ASADO.