



NOODLES CON Curry VEGETAL

🕒 30 minutos

📏 Fácil

👤 4 personas

✓ INGREDIENTES

- Sal
- 250 g de noodles de arroz
- 1 bolsa de **Verduras Micro al vapor Florette: Brócoli, Coliflor y Zanahoria**
- ½ Cebolla morada
- 15 g de Jengibre fresco
- Curry
- 300 ml de leche de coco
- Cacahuetes
- Cilantro fresco



Cuece los noodles en agua hirviendo con sal durante 4 minutos y **escúrrelos**.



Cocina las verduras micro al microondas según las indicaciones del envase y **juntalas** con los noodles en una sartén.



Añade la cebolla roja en juliana, el jengibre fresco rallado, curry al gusto y la leche de coco. **Enciende** el fuego y deja reducir.



Emplata sobre un recipiente hondo.



Termina **decorando** con cacahuetes y cilantro fresco picado.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Verduras Micro
Brócoli, Coliflor y Zanahoria

