

RAMEN DE *Calabacín y miso*

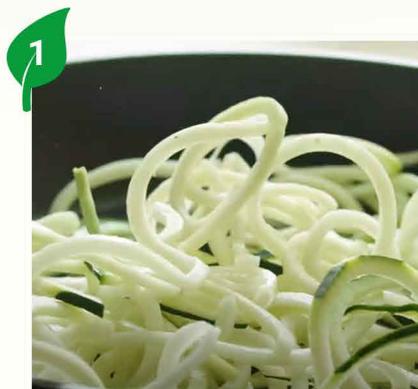
🕒 30 minutos

🍴 Fácil

👤 2 personas

✓ INGREDIENTES

- 2 packs de Spaghetti calabacín Florette
- Aceite de oliva
- 100g de miso
- 100ml de salsa de soja
- 500ml de caldo de verduras
- 250g de tofu
- 150g de edamame
- 50g de champiñones
- Semillas de sésamo



1 **Saltea** los spaghetti de calabacín Florette en una sartén con aceite de oliva durante 2 minutos y **reserva**.



2 En la misma sartén, **vierte** el miso, la salsa de soja y el caldo de verduras.



3 **Añade** el tofu cortado en dados, el edamame y **cocina** el conjunto durante 5 minutos.



4 Pasado ese tiempo, **sirve** la mezcla en el bol que más te guste y **agrega** los spaghetti de calabacín.



5 Por último, **dispón** los champiñones laminados y **decora** con semillas de sésamo.

PRODUCTO DE ESTA RECETA



Spaghetti calabacín
Florette

