



Tallarines con tofu y cacahuete



Tiempo de preparación: 30 minutos



Raciones: 2

INGREDIENTES

- 150-200g de tallarines de arroz
- 1 cebolla morada
- ½ pimiento verde y rojo
- ¼ brócoli
- 1 bloque de tofu
- Semillas de sésamo

Para la salsa:

- Salsa de soja
- 1 cucharada de sirope ágave
- 2 cucharadas de crema cacahuete
- 1 vaso de caldo de verduras o agua
- Jugo de ½ limón

PREPARACIÓN

1. Cuece los tallarines de arroz en agua y reserva.
2. Corta todas las verduras en tiras.
3. Saltea las verduras unos 10-15 minutos.
4. Añade el tofu cortado en dados o desmigado.
5. Mezcla todos los ingredientes de la salsa. Reserva
6. Añade los tallarines a la sartén junto con la salsa preparada y sésamo. Mezcla bien.



609 567 839



Claricetas.es



claricetas