



<https://www.mepillasquisando.com>



1263 - NOODLES CON CURRY VERDE



FOTO Y RECETA POR GENTILEZA DE MI HIJA LELILLAS

INGREDIENTES:

- 1 Calabacín
- 1 Berenjena.
- 1 Zanahoria.
- 2 Trozos de Brócoli.
- 1 Pimiento rojo.
- 1 Pimiento verde.
- Pollo o gambas
- 1 Puñado de Cacahuetes.
- 1 Paquete de Noodles.
- 1 Cucharada de Pasta de curry verde.
- 1 Vaso d Leche de Coco.
- Sal y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Antes de nada preparamos todas las verduras y el pollo: Los pimientos los cortamos en tiras finitas. El calabacín, la berenjena y la zanahoria también a lo largo y muy finitas, si es con mandolina o pelador mucho mejor. El brócoli lo picamos muy pequeñito. Machacamos los cacahuetes. El pollo lo cortamos en tiras finas. Cuando tenemos todo cortado echamos un poco de aceite en la sartén y agregamos todas las verduras, primero las que tardan más en hacerse y después el resto. Cuando están transparentes añadimos el pollo y dejamos que se haga. Una vez que tenemos el pollo hecho, sin llegar a dorarse, echamos la leche de coco y una cucharada de pasta de curry. Lo movemos muy bien para que la pasta de curry se integre. Rectificamos de sal y dejamos que hierva un par de minutos. Mientras hacíamos el sofrito los noodles se han estado cocinando en una olla con agua y sal. Para servirlo echamos los noodles en un bol, le añadimos la salsa de curry y lo decoramos con los cacahuetes machacados.

FACEBOOK: Cocina Española Casera