



NOODLES CON TOFU, BRÓCOLI Y CHAMPIÑÓN EN LECHE DE COCO

Ingredientes

- 200 gr de tofu
- 150 gr de brócoli
- 120g de champiñón
- 1/2 cebolla
- 120 gr de fideo
- 400 ml de leche de coco
- 1/2 cucharadita de sal
- Curry
- Una cucharada de aceite de oliva virgen extra

Preparación

- 1.** Comienza preparando los ingredientes. Lava los champiñones y córtalos en trozos o láminas. Corta la cebolla en tiras. Escurre el tofu y córtalo en dados. Por último lava el brócoli y córtalo en ramilletes no muy grandes.
- 2.** En una cazuela echa un poco de aceite de oliva y sofríe los champiñones y la cebolla. Sofríe a fuego medio durante 3-4 minutos con cuidado de que no se te quemee..
- 3.** Añade a la cazuela el tofu y saltéalo apenas 1 minuto.
- 4.** Vierte la leche de coco, el curry y la sal. Remueve y cocina a fuego medio durante 5 minutos. Cuando comience a hervir baja el fuego y cocina a fuego suave 10 minutos. Añade a la cazuela el brócoli cortado en ramilletes y deja que se cocine con el calor durante 4 minutos a fuego suave.
- 5.** Añade a la cazuela los noodles o fideos de arroz. En 3 minutos se habrán cocido. Remueve todo en el fuego 1 minuto más. Sirve inmediatamente para comer el plato calentito.

[HTTPS://WWW.EKILU.COM/](https://www.ekilu.com/)