



NOODLES CON SHIITAKE Y VERDURAS

Ingredientes

- 120 gr de noodles
- 6-8 setas shiitake frescas (o secas, previamente hidratadas)
- 200 gr de tofu
- 2 cebolletas
- Un puñado de verduras verdes (pak choi, acelgas, espinacas...)
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 1 cucharada de aceite de sésamo (también puede ser de oliva)
- Opcional: jengibre fresco, ajo o un toque de guindilla)

Preparación

1. Cocemos los noodles según las instrucciones del paquete, los escurrimos y los reservamos con un chorrito de aceite para que no se peguen.
2. Mientras tanto, cortamos el tofu en cubos y lo doramos en una sartén grande o wok con un poco de aceite hasta que esté crujiente por fuera. Lo sacamos y reservamos.
3. En la misma sartén, añadimos las shiitake cortadas por la mitad si son grandes, y las salteamos hasta que estén bien hechas. Si usas jengibre o ajo, este es el momento de añadirlos.
4. Incorporamos las verduras y la parte blanca de la cebolleta. Salteamos todo junto un par de minutos.
5. Volvemos a añadir el tofu, echamos la salsa de soja y el aceite de sésamo, y por último los noodles. Mezclamos bien para que se impregnen de todo el sabor.
6. Servimos con la parte verde de la cebolleta picada por encima. Si te gusta el picante, unas escamas de chile también le quedan de maravilla

FUENTE: [HTTPS://WWW.PEQUERECETAS.COM/](https://www.pequerecetas.com/)

WWW.VALLEYVEGA.ORG

COOPERATIVA AGROECOLÓGICA DE GRANADA