Thai & Crispy Noquis

con Pasta de Curry y Leche de Coco

Se viene el 29 y lo celebramos con unos deliciosos ñoquis no tan tradicionales: ñoquis salteados hasta que estén crujientes, con una salsa thai a base de curry amarillo, jengibre y limón. Sumamos vegetales para darle el típico crunchy de la comida thai, y servimos para disfrutar

Contiene: Frutos Secos • Gluten

Producido en instalaciones que procesan nueces, sésamo, maní, trigo, lácteos y soja.

Ingredientes en la caja

zanahorias chicas
2 un

dientes de ajo
3 un

cilantro molido
1 cdita

pasta de curry amarillo
1 cda

espinacas tiernas
120 gr

leche de coco
1 un

jengibre fresco
30 gr

cebolla
1 un

cilantro fresco
7 gr

lima
1 un

ñoquis frescos
350 gr

Nutrición por porción: Calorías 630 kcal, Grasas 15 g, Carbohidratos 116 g, Proteínas 12 g

Cocinando para 4

Ingredientes listados para 2 porciones - si estás preparando 4 porciones, recibirás el doble de ingredientes. Las indicaciones para 4 porciones están expresadas entre paréntesis en el paso a paso de la receta.

Ingredientes en casa

- ✓ Sal
- ✓ Aceite Vegetal
- ✓ Pimienta

Utensilios

- ✓ Olla
- ✓ Sartén

Comé más plantas.

Thai & Crispy Noquis

con Pasta de Curry y Leche de Coco

1 – PREPARÁ LOS INGREDIENTES

- Lavá y secá los **productos frescos**.
- Poné a hervir una olla grande de agua con sal.
- Pelá y cortá la **zanahoria** en medias lunas o rodajas finas.
- Pelá y picá la **cebolla**, el **ajo** y el **jengibre**.
- Picá las **hojas y tallos de cilantro** en pedazos grandes.
- Rallá la **cáscara de la lima** y cortala por la mitad.

Cocinando para 4

Si estás cocinando el plan de 4 porciones, seguí las indicaciones que están entre paréntesis en cada paso, y usá bowls, ollas y sartenes más grandes de ser necesario.

2 – COCINÁ LOS ÑOQUIS

- Agregá los **ñoquis** a la olla grande de agua hirviendo y cociná hasta que floten en la superficie, aproximadamente de 1 a 2 minutos. Escurrílos.

3 – SALTEÁ LOS ÑOQUIS

- Colocá una sartén antiadherente grande a fuego medio alto con 1 (2) cucharada de aceite vegetal. Una vez caliente, agregá las **zanahorias** y los **ñoquis**. Cociná, revolviendo ocasionalmente, hasta que los **ñoquis** y las **zanahorias** estén dorados en algunos lugares, de 5 a 7 minutos.
- Retirá del fuego y agregá el **cilantro molido** y la **ralladura de lima**. Mezclá, transferí a un plato y cubrí para mantener caliente.

4 – COCINÁ EL CURRY

- Regresá la sartén a fuego medio-alto con 1 (2) cucharada de aceite vegetal. Una vez caliente, agregá la **cebolla**, el **ajo** y el **jengibre**. Cociná hasta que la **cebolla** se ablande, alrededor de 2 a 3 minutos.
- Agregá la **pasta de curry amarillo**, la **leche de coco**, el **jugo de lima**, 2 (4) cucharadas de agua y ¼ (½) de cucharadita de sal. Revolvé para combinar y llevá a fuego bajo.

5 – SERVÍ Y DISFRUTÁ

- Agregá la **espinaca** a la sartén y cociná hasta que se ablande, 1 minuto.
- Dividí el **curry** entre los platos y cubrí con **ñoquis con zanahoria crujientes** y **cilantro picado**. ¡A disfrutaaaaar!

Esparcí el amor, compartí la comida

holaveggiear