



PLUMA JOSELITO	200 G
NOODLES	150 G
ESPÁRRAGOS TRIGUEROS	4 UD
VAINAS DE GUISANTES	4 UD
ZANAHORIA	1 UD
BRÓCOLI	-
PIMIENTO ROJO	¼ UD
PIMIENTO VERDE	½ UD
PIMIENTO AMARILLO	¼ UD
SALSA DE SOJA	25 ML
SALSA DE SOJA DARK	25 ML
ACEITE DE SÉSAMO (O DE OLIVA VIRGEN EXTRA)	-
PIMIENTA NEGRA	-
SAL	-

MJ | @lasrecetasdemj | lasrecetasdemj.com

Noodles con Pluma Joselito y verduras

ELABORACIÓN

- Preparamos las verduras previamente lavadas o peladas. Los guisantes desgranados, de los trigueros nos quedamos la parte de la yema y el brocoli lo cortamos en pequeños arbolitos. El resto de verduras las cortaremos en bastones más o menos del mismo grosor y tamaño.
- Limpiamos la Pluma Joselito de la grasa externa. Cortamos trozos en diagonal para posteriormente cortarlos en tiras. Salpimentamos.
- Cocinamos la pasta 2 minutos menos de lo que indique el fabricante. Reservamos.
- Doramos la Pluma con un chorrito de aceite de sésamo, no es necesario cocinarla bien, simplemente que cambie de color. Reservamos.
- En la misma sartén salteamos las verduras.
- A continuación incorporamos la pasta y echamos las salsa de soja, salteamos un minuto e incorporamos la Pluma Joselito, ¡Salteamos 1 minuto y listo!