

Fideos al Estilo Asiático con Cacahuates y Verduras **Fresh**

Preparado: 5 minutos **Cocinar:** 25 minutos **Hacer:** 4 porciones



Por Su Caja

- 2-3 Tbsps. crema de cacahuete
- 1-2 Tbsp. salsa de soya
- 1 tsp. de Asian Delight BBQ mezcla de Savory Spice
 - * (eso paquete se servirá más cenas)
- 1 paquete de fideos espagueti o fideos de arroz
- 1 cebolla picada
- 1 zanahoria en rodajas
- 1 tallo de brócoli picada
- 1 taza opcional de esas verduras...
 - Calabacín en rodajas, col rizada picada, acelga, espinaca, pimientos verde o rojo picados, repollo picado, guisantes o apio. ¡Use verduras que tengan fresco!



Por Su Cocina

- 1/4 taza de kétchup (opcional)
- 2 Tbsps. de miel o 1 Tbsp. de azúcar (opcional)
- Restos de pollo u otra carne en trozos pequeños
- Adorna con 1/4 de taza de cacahuates picados, cebollas verdes en rodajas, rodajas de lima, espolvorea semillas de sésamo o cilantro fresco picado (opcional)

Notas del Chef: Si no tiene ninguna mezcla de especias, puede sustituirla usando 1 cucharadita de ajo en polvo y 1 cucharadita de jengibre en polvo, más sal y pimienta (negra o roja) al gusto. Esta receta es buena para comer caliente o frío!

Instrucciones para Preperación

1. En un bol pequeño, mezclar crema de cacahuete, salsa de soya, kétchup y miel hasta obtener una consistencia suave.
2. Siguiendo, sumar 1 tsp. de mezcla especia y mezclar hasta obtener una consistencia suave también.
 - *Esa mezcla puede ser picante, usas especia a su nivel de preferencia
3. Pica las verduras y frías a fuego medio en una sartén con una cucharada de aceite. Revuelva ocasionalmente mientras cocina. Cocine hasta que esté tierno.
4. Cocine y escurra los fideos. Añadir a las verduras.
5. Vierta la salsa encima y mezcle completamente.