

# FIDEOS DE ARROZ

## DE VERANO CON SALSA DE MANI

10 - 15 MINUTOS • GLUTEN FREE



# PRESTO



### INGREDIENTES EN ESTE KIT



FIDEOS DE  
ARROZ  
200 GRS



DIENTES  
DE AJO  
2 UN



MANTECA  
DE MANI  
30 GRS



SALSA  
DE SOJA  
40 GRS



MIEL  
10 GR



MANI  
TOSTADO  
15 GRS



LIMA  
2 UN  
(JUGO DE 1)



CEBOLLA  
DE VERDEO



MENTA



ACEITE DE  
SESAMO



SRIRACHA  
OPCIONAL  
15 GRS



### DE CASA



OLLA MEDIANA  
1 UN



LICUADORA  
OPCIONAL



RAYADOR  
OPCIONAL

# FIDEOS DE ARROZ

## DE VERANO CON SALSA DE MANI

10 - 15 MINUTOS • GLUTEN FREE



### PREPARAR INGREDIENTES

Pelar y picar o rallar finamente el **ajo**. Cortar rodajitas de **cebolla de verdeo**, usando solo la parte verde. Cortar la **lima** restante en gajos, sacando las semillas. Dentro de la bolsa, golpear el **maní tostado** suavemente con la base de un cuchillo o la base de una olla chiquita para que queden rotos y aplastados. Picar la **menta** en trozos grandes.



### ARMAR LA SALSA

Exprimir el jugo de una **lima**. En un bowl, mezclar el **ajo picado**, la **salsa de soja**, **aceite de sésamo**, **miel**, **jugo de lima**, **manteca de maní**, la **sriracha** (omitir si no se quiere hacer picante) y 60ml de **agua** hasta que la salsa esté homogénea. En caso de tener una licuadora, meter todos los ingredientes en la licuadora (no es necesario picar el ajo en este caso), y licuar hasta que se arme una salsa homogénea. La salsa va a parecer un poco líquida, pero se va a espesar una vez mezclada con los fideos.



### HERVIR FIDEOS

Llenar una olla mediana con agua y poner a hervir a fuego fuerte. Agregar una cucharadita de **sal**.

Una vez que esté hirviendo el agua, agregar los **fideos de arroz** y cocinar por 7 minutos. Luego apagar el fuego, escurrir el agua y volver a poner los fideos dentro de la olla.



### MEZCLAR

Verter la salsa dentro de la olla con los fideos y mezclar hasta que esté todo incorporado.



### SERVIR

Servir en un bowl o plato hondo y decorar con la **cebolla de verdeo**, los **gajos de lima**, el **maní tostado** y las **hojas de menta**.