

Fideos de arroz vietnamitas con tofu y zanahoria

Tiempo total **25 Mins.** 15 Mins. Tiempo de preparación **10 Mins.** Tiempo de cocción

INGREDIENTES

10 porciones

Para el plato:

- 1,5 kg** de fideos de arroz cocidos y enfriados
- 100 ml** de aceite de colza
- 600 g** de tofu ahumado cortado en dados (aprox. 1 × 1 cm)
- 30 g** de ajo finamente picado
- 500 g** de zanahoria cortada en bastones finos
- 300 g** de tirabeques
- 500 ml** Kikkoman Salsa de Sésamo
- 200 g** de pepino partido por la mitad y cortado en rodajas

Para la guarnición:

- Cebolleta (la parte verde cortada de forma gruesa)
- 30 g** de hojas de cilantro
- 25 g** de semillas de sésamo negro
- 25 g** de semillas de sésamo blanco tostadas
- 10** gajos de lima

PREPARACIÓN

Pasos 1

Caliente el aceite de colza en una sartén y fría el tofu durante 2–3 minutos, hasta que esté dorado. Añada el ajo, la zanahoria y los tirabeques y saltee durante 2–3 minutos más, hasta que las verduras estén ligeramente tiernas, pero aún crujientes.

Pasos 2

Incorpore los fideos junto con la Salsa de Sésamo Kikkoman y remueva cuidadosamente hasta que todo quede bien impregnado.

Pasos 3

Incorpore las rodajas de pepino con cuidado. Reparta en los cuencos, decore con la cebolleta y el cilantro, espolvoree con las semillas de sésamo y sirva acompañado de los gajos de lima.