

# Crema tailandesa de tofu y fideos con kimchi

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

Información nutricional (por porción)  
**2535 kJ / 606 Kcal**

Grasas: **33 g** Proteínas: **20,8 g**  
Carbohidratos: **60 g**

## INGREDIENTES

2 porciones

**180 g** tofu ahumado  
**1 cucharada** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado  
**1** pasta de curry verde  
**cucharadita** tailandesa  
**1** chiles picados  
**cucharadita**  
**0,5** jengibre picado  
**cucharadita**  
**50 g** calabacín  
**30 g** brotes de bambú  
**400 ml** caldo de verduras  
**200 ml** leche de coco  
**1 cucharada** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada  
**2** cilantro fresco  
**cucharadas**  
**1 cucharada** limoncillo picado (o ralladura de limón)

**Para servir**  
**100 g** fideos de arroz  
**2** Kikkoman Salsa picante  
**cucharadas** de Guindilla para Kimchi  
cilantro fresco

## PREPARACIÓN

### Pasos 1

Cortar el tofu en dados y freírlos en una sartén con aceite de sésamo, pasta de curry, chile y jengibre. Cuando esté dorado, añadir la verdura, el caldo y la leche de coco. Añadir la salsa de soja Kikkoman, el cilantro y el limoncillo. Cocer durante 15 minutos.

### Pasos 2

Mientras tanto, cocer los fideos de arroz según las instrucciones del paquete.

### Pasos 3

Servir la crema con los fideos, la salsa kimchi Kikkoman y el cilantro fresco.