KIKKOMAN

Tortellini ramen vegetariano

Tiempo total **30 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación **20 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
1.391 kJ / 332 Kcal

Grasas: **14 g** Proteínas: **18,1 g**
Carbohidratos: **31,8 g**

INGREDIENTES

2 porciones

150 g	de brócoli
100 g	de champiñones pequeños
1 cucharada	Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
1	zanahoria
60 g	de espinacas baby
150 g	de tortellini o raviolis vegetarianos pequeños (refrigerados)
3,5 cucharadas	Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu (Salsa de Soja)
2	huevos
1	guindilla roja pequeña y cilantro fresco para decorar

PREPARACIÓN

Pasos 1

Sofría en aceite caliente de 5 a 8 minutos los ramilletes de brócoli y los champiñones cortados en cuartos. Corte las zanahorias en fideos (con un espiralizador) o en tiras finas, añada con las espinacas y sofría brevemente. Prepare los fideos según las instrucciones del paquete.

Pasos 2

Lleve a ebullición unos 540 ml de agua en una cacerola y mézclela con la Salsa Ramen. Bata los huevos, viértalos en la sopa ramen, deje que se cuaje y luego divídala en dos cuencos. Añada los fideos cocidos.

Pasos 3

Distribuya la mezcla de verduras por encima, decore con guindillas y cilantro fresco y sirva.