

A COCIÑA DE ARDEMIRO



TALLARÍNS CON POLO E VERDURAS

RECEITA Nº: 2

DATA DA REALIZACIÓN: 24/10/2017

NIVEL DE DIFICULTADE: BAIXO

Elaboración:

Pelar e cortar as cabaciñas en dados (estilo mirepoix).

Lavar e cortar as cebolotas, o branco de porro e a rama de apio tamén en dados.

Retirar o rabo dos pementos, quitar as pepitas e cortalos en dados.

Poñer a remollo os fideos en 5 minutos de auga moi quente.

Picar finamente as follas das ramas de perexil.

Para elaborar o salteado quentamos nunha tixola o aceite e salteamos todas as verduras. Dous minutos despois engadimos o curry, a salsa de soia e deixamos reducir todo xunto. Logo saltear 2 minutos máis, deixando as verduras ben ao dente.

Logo, engadimos os fideos ben escurridos á tixola coas verduras, sazonomos e remexemos con coidado. Deben estar brandos ao tacto pero non desfeitos.

Por último, espolvoreamos con perexil picado.

Listo para servir!

Ingredientes

para 4 persoas:

- Tallaríns 200 gr.
- Pementos verdes 2 u.
- Cabaciñas pequenas 2u.
- Pementos vermellos 2 u.
- Blanco de porro 1u.
- Salsa de soia 1/2 dl.
- Apio, 1 rama.
- Curry, unha culler rasa
- Cebolotas 2u.
- Aceite vexetal 2 dl.
- Perexil, 6 ramas.