

sobre a roleta - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com **Palavras-chave:** sobre a roleta

Esta receta convierte una comida para uno en una verdadera fiesta. Las cantidades indicadas son para una cena individual, pero se puede aumentar fácilmente según el número de personas que se vayan a servir. También es muy fácil de adaptar, ya que se puede decorar con una variedad de ingredientes. Para mí, es una comida reconfortante para la semana y algo que comes regularmente con tu familia.

Bowl de fideos instantáneos con huevo picante y chile

Es una deliciosa receta para cuando tienes prisa. Utiliza una bolsa de fideos instantáneos y solo unos pocos ingredientes más, pero sigue teniendo mucho sabor. Me gusta decorar el bol con pulpos de frankfurter por diversión.

Tiempo de preparación **5 min**

Tiempo de cocción **10 min**

Rinde **1** porción

1 -2 frankfurters

1 bolsita de 100g de fideos instantáneos con sobre de sopa deshidratado

Para el huevo picante

1 huevo

2 cda de aceite de chile picante – uso Lee Kum Kee

Para servir (todos opcionales)

Aceite de chile picante

Verduras mixtas cocidas al vapor, como bok choy, brócoli, espinacas y repollo chino

Tofu fermentado rojo o tofu

Salsa de soya

Cebollines cortados

Aceite de sésamo

Semillas de sésamo

Para hacer los pulpos de frankfurter, corta cada frankfurter a la mitad a la mitad, luego BR un cuchillo afilado para cortar longitudinalmente dos tercios del medio de cada pieza, dejando la parte superior tercera intacta, que será la cabeza del pulpo. Gira la pieza de frankfurter en 90 grados, corta cada sección cortada nuevamente para que cada pieza tenga cuatro piernas, luego corta cada una de estas nuevamente para hacer ocho piernas. Ten cuidado al cortar, ya que los frankfurters pueden romperse fácilmente.

Trae una olla de agua a hervir y agrega los frankfurters, las piernas se enroscarán en dos minutos y las piezas comenzarán a parecerse un poco a los pulpos. Sácalos cuidadosamente con una cuchara ranurada y déjalos a un lado.

Cocina los fideos en la misma olla de agua hirviendo durante cinco minutos, o hasta que estén al dente, luego escúrrelos; si estás usando verduras como acompañamiento,

Sempre me senti um pouco enganado quando criança, ao perguntar o que era sobremesa e mamãe respondeu oferecendo tudo aquilo deixado na tigela de frutas. Agora gosto muito do pudim frutado pegajoso – desde a transformação da manteiga - seja mastigando ou macerando-se como fiz aqui assado! Crescer é uma das únicas frutas **sobre a roleta** quem estou animado para comer; continua sendo favorito nesta versão:

Abacaxi de assado com coco quebradiço

Prep

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: sobre a roleta

Palavras-chave: **sobre a roleta - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-13