

# hot bets - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palabras-clave: hot bets

---

Many comidas de lugares lejanos ahora están ampliamente disponibles en las costas del Reino Unido, desde el sushi hasta el curry, el té de burbujas hasta el hummus. Si estuviera a cargo de curar este menú internacional, incluiría el *bibim guksu* de Corea. Está hecho de fideos fríos sazonados con una salsa dulce, picante y ligeramente agria de gochujang y se decora con cualquier cosa crujiente y fresca. Además, apenas hay cocción involucrada, excepto en los fideos, lo que significa que es muy sencillo armarlo y es mucho más que la suma de sus partes al comerlo. Especialmente cuando se come en una manta de picnic bajo el sol.

## Ensalada de fideos fríos de estilo coreano

El gochujang, la pasta picante coreana de pimiento rojo dulce y ahumado, y el tofu ahumado están ampliamente disponibles en los supermercados mayoristas. En cuanto a las guarniciones, siéntase libre de reemplazar cualquiera de mis sugerencias con sus verduras de verano favoritas.

Tiempo de preparación **10 min**

Tiempo de cocción **30 min**

Sirve para **4**

Para el aderezo

**3 cucharadas de gochujang**

**4 cucharadas de vinagre de arroz**

**2 cucharadas de salsa de soya ligera**

**1 cucharada de agave oscuro**

**3 cucharadas de aceite de sésamo**

Para los fideos

**Sal marina fina**

**250g de fideos soba**

**2 cucharadas de aceite de colza**

**150g de rábanos**, finamente rebanados

**200g de guisantes tiernos**, finamente rebanados

**150g de repollo morado**, finamente rebanado

**280g de tofu ahumado extra firme** (me gusta Taifun), cortado en palitos de ½ cm de largo

**4 cucharaditas de semillas de sésamo tostadas**

Coloque todos los ingredientes para el aderezo en un tazón grande y mezcle hasta que esté suave.

Para cocinar los fideos, traiga tres litros de agua a hervir a fuego alto, agregue una cucharada de sal y mezcle. Agregue los fideos, revuélvalos vigorosamente para que no se peguen, luego cocínelos según las instrucciones del paquete, revolviéndolos con un tenedor o tenazas para evitar que se peguen. Escurrir, enjuagar con agua fría hasta que esté realmente frío, luego rociar con un par de cucharadas de aceite y mezclar o revolver para engrasar.

Haga clic aquí o escanee para probar esta receta y muchas más en una prueba gratuita de la aplicación Feast.

Agregue los fideos fríos al tazón de aderezo, luego vuelque en un plato grande y arregle las verduras y el tofu en pequeños montones alrededor del exterior, y espolvoree generosamente con semillas de sésamo tostadas. Mezcle todo junto en la mesa, luego divida en cuatro boles individuales.

- El nuevo libro de Meera Sodha, *Dinner: 120 Vegan and Vegetarian Recipes for the Most*

Important Meal of 6 the Day, se publica en Fig Tree a £27. Para pedir una copia por £23.76, visite [guardianbookshop.com](http://guardianbookshop.com)

When talking about almoço, I usually prefer the south Indian style. If my family and I are going out, I like to go to Saravanaa Bhavan in East Ham, London, order dosa and accompany them with mango lassi. We sit close to other families, with women usually wearing fresh jasmine in their hair from visiting the temple. At home, however, I make a simpler favorite, this *semiya upma*, which has all the south Indian flavors I love – curry leaves, ginger and spicy green chillies – all gently infused by the pasta.

## Upma de Angel Hair Spaghetti

Upma is typically made with vermicelli, but it can vary, so I used angel hair spaghetti, or *capelli d'angelo*, instead, because it's easier to find. Fresh curry leaves can be bought in major supermarkets, south Asian grocery stores, and online; freeze any you don't use for another time. You'll need a wide pan with a lid.

Prep: **10 min**

Cook: **30 min**

Serves: **4**

**350g de angel hair spaghetti, AKA capelli d' angelo**

**4 tbsp de óleo de colza**

**1 cte de sementes de mostarda preta**

**1 cte de sementes de cominho**

**10 folhas de cravo-da-índia frescas**

**1 cebola marrom**, peeled and finely chopped

**1¼ cte de sal marinho fino**

**2cm x 2cm pedaço de gengibre fresco**, peeled and grated

**2 chillis verdes do dedo**, finely diced

**¾ cte de açafrão hot bets pó**

**750ml de caldo vegetal** suitable for vegans

**300g de mistura de vegetais congelados**

**20g de coentro**, chopped

**1 limão**, cut in half, one half juiced, to get 1½ tbsp, the other half cut into wedges

Break all the spaghetti in half into a bowl, then break each half in half again and leave in the bowl until needed.

Put the oil in a wide frying pan for which you have a tight-fitting lid, and set it over a medium heat. When the oil is shimmering, and not before, add the mustard seeds, cumin seeds and curry leaves, which should all immediately crackle and pop.

Experimente esta receita e muitas outras na nova Feast app: digite ou clique aqui para [hot bets](#) versão de teste gratuito.

Stir in the onion and salt, and cook, stirring regularly, for 10 minutes, until the onions are soft and have browning edges. Add the ginger and chillies, stir to mix and cook for two minutes.

Add the turmeric, stir again, then add the stock, pasta and mixed vegetables. Stir again, if you can, or else pop the lid on for a minute, until the pasta softens, then stir to mix well and ensure the pasta doesn't clump. Pop on the lid, then leave to cook for another five minutes, until the spaghetti is cooked and the liquid has reduced almost completely.

Stir through the coriander and lemon juice, then distribute between plates and serve with the lemon wedges on the side.

---

### Informações do documento:

Autor: [symphonyinn.com](http://symphonyinn.com)

Assunto: hot bets

Palavras-chave: **hot bets - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-10-10