RecetaKA

RAMEN AL ESTILO TAILANDÉS



Ingredientes para 8 raciones: 1 pimiento rojo o verde / 100 g calabaza cocida / 4 cebolletas / 1,5 cda. de pasta de curry amarillo o verde / 100 ml agua / 150 ml leche de coco / 100 g fideos de arroz / 250 g pechuga de pollo asada / 1 lima (zumo) / 4 cdas. cilantro fresco en trozos grandes / cacahuetes tostados para decorar / sal / pimienta / aceite vegetal

FRUTOS DE CÁSCARA

Elaboración

1. Cortar el pimiento en juliana fina.
2. Cortar las cebolletas en rodajitas. Cortar la calabaza en cubos.
3. Cortar el pollo en trozos.
4. Calentar el aceite en una sartén o en una olla a fuego medio. Agregarlas cebolletas, el pimiento y la calabaza.
5. Saltear 1 minuto. Incorporar el curry y continuar salteando 1 minuto más. Salpimentar a gusto.
6. Verter el agua y la leche de coco y llevar la mezcla a ebullición. Añadir los fideos.
7. Tapar la olla y dejar hervir durante 4 minutos. (removemos una o dos veces, no más)
8. Agregar el zumo de lima y el pollo.
9. Añadir la mezcla de cilantro picado. Sazonar al gusto y decorar con los cacahuetes.

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil