



SOPA DE NOODLES Y SOLOMILLO DE CERDO

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 400 g de solomillo de cerdo
- 20 g de sésamo
- 1 diente de ajo
- 100 g de espinacas frescas
- 1000 ml de caldo de verduras casero
- 30 g de cebolla
- 240 g de noodles finos
- 1 g de cilantro fresco
- 40 g de aceite de oliva
- 1 g de pasta de guindilla
- sal gorda
- pimienta negra

LA PREPARACIÓN

- Pon los fideos a remojo en agua caliente. Y maja las semillas de sésamo, la sal gorda, la pimienta negra y la pasta de guindilla.
- En una cazuela con un poco de aceite saltea el solomillo de cerdo picado con el ajo machacado. Cuando coja color añade el sésamo anterior y mezcla bien.
- Ahora reparte los noodles, que ya estarán reblandecidos, en diferentes cuencos. Pon espinacas y carne. Añade el caldo, previamente cocido. Y por último la



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 44.1 g	Grasas 21.6 g
Kcal 508	Proteínas 31.9 g

cebollita en juliana y el cilantro.
Sirve caliente.