



SOPA DE NOODLES I RELLOM DE PORC

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 400 g de rellemello de porc
- 20 g de sèsam
- 1 dent de all
- 100 g de espinacs frescos
- 1000 ml de caldo de verdures casolà
- 30 g de ceba
- 240 g de noodles fins
- 1 g de coriandre fresc
- 40 g de oli d'oliva
- 1 g de pasta de vitet
- sal grossa
- pebre negre

LA PREPARACIÓ

- Posa els fideus en remull en aigua calenta i pica les llavors de sèsam, la sal grossa, el pebre negre i la pasta de vitet.
- En una cassola amb una miqueta d'oli salta el rellem de porc picat amb l'all picat. Quan agafe color, afeg-hi el sèsam anterior i mescla-ho bé.
- Ara repartix els noodles, que ja estaran ablanits, en diferents bols. Posa-hi espinacs i carn. Afeg-hi el caldo, bullit prèviament, i finalment la ceba tendra en juliana i el coriandre. Servix-ho calent.



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 44.1 g	Grases 21.6 g
Kcal 508	Proteïnes 31.9 g