

Gobi manchurian de coliflor asada con anacardos sobre arroz basmati

Vegetariano <650 calorías Picante

Cocinando: 25 min • Listo en: 35 min

15



Floretes de coliflor



Sriracha



Arroz basmati



Anacardos



Pimentón



Jengibre



Salsa de soja



Tomate concentrado



Pimiento

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.
Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, colador, bol grande, sartén grande, cazo con tapa, jarra medidora, bol pequeño, rallador fino.

Ingredientes

	2P	4P
Floretes de coliflor	400 gramos	800 gramos
Sriracha	½ sobre	1 sobre
Arroz basmati	150 gramos	300 gramos
Anacardos 2)	10 gramos	20 gramos
Pimentón 9)	1 sobre	2 sobres
Jengibre	½ unidad	1 unidad
Salsa de soja 11) 13)	1 sobre	2 sobres
Tomate concentrado	1 sobre	2 sobres
Pimiento	1 unidad	2 unidades
Agua	50 ml	100 ml
Agua para el arroz	320 ml	640 ml
Agua para la salsa	50 ml	100 ml
Azúcar	1 cucharadita	2 cucharaditas
Harina	1 cucharada	2 cucharadas
Ajo	1 unidad	2 unidades

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	430 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2023/ 484	471/ 112
Grasas (g)	4,0	1,0
de las cuales saturadas (g)	1,0	0
Carbohidratos (g)	76,0	18,0
de los cuales azúcares (g)	14,0	3,0
Proteínas (g)	15,0	4,0
Sal (g)	3,0	1,0

Alérgenos

2) Frutos secos **9)** Mostaza **11)** Soja **13)** Cereales que contienen gluten.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?
Entra en hellofresh.es o nuestra app para evaluar la receta.

♻️ ¡Recíclame!



Hornea la coliflor

Precalienta el horno a 220°C. En un bol grande, agrega los **floretes de coliflor**, el **pimentón**, el **agua** y la **harina** (ver cantidad en ingredientes de ambos). **Salpimienta** y mezcla todo bien. Coloca los **floretes de coliflor** en una bandeja de horno con papel de horno y hornea a media altura durante 15-20 min. Remueve a mitad de cocción.



Cuece el arroz

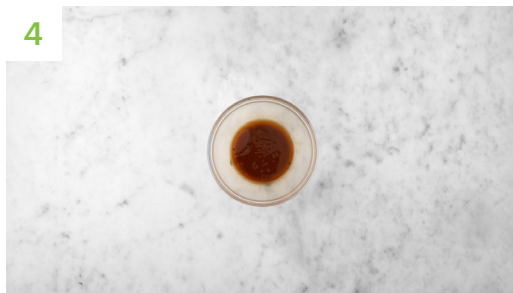
Llena un cazo con el **agua para el arroz** (ver cantidad en ingredientes), añade el **arroz** y **sal** al gusto y lleva a ebullición con el cazo tapado. Cuando hierva, baja a fuego medio-bajo y deja cocinar 11-13 min, removiendo ocasionalmente. Una vez cocinado, remueve el **arroz** con la ayuda de un tenedor para separar los granos y resérvalo en el cazo tapado.

CONSEJO: Antes de cocinar el arroz, lávalo para retirar el exceso de almidón y que los granos queden sueltos.



Prepara las verduras

Pela y ralla el **ajo** (ver cantidad en ingredientes) y la mitad del **jengibre** (doble para 4p). Corta el **pimiento** por la mitad y quítale las semillas. Luego, córtalo en dados de 0,5-1 cm.



Cocina las verduras

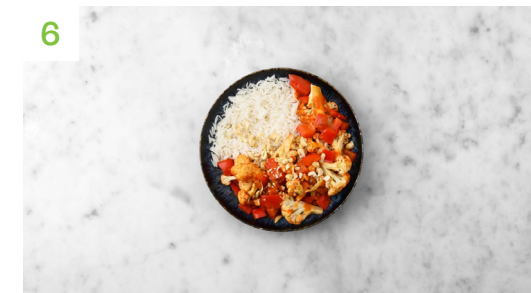
En una sartén, agrega un chorrito de **aceite** junto con el **ajo** y el **jengibre**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min o hasta que se dore. Luego, agrega el **pimiento** y cocina 4-5 min más, removiendo frecuentemente. Mientras tanto, en un bol, mezcla la mitad de la **sriracha** (doble para 4p), la **salsa de soja**, el **tomate concentrado**, el **azúcar** y el **agua para la salsa** (ver cantidad en ingredientes de ambos).



Combina la salsa y las verduras

En la sartén con el **pimiento**, agrega la **salsa** y cocina a fuego medio durante 1-2 min, hasta que espese. Cuando la **coliflor** esté lista, agrégala a la sartén y cocina 1 min más. Remueve para que la **coliflor** quede cubierta por la **salsa**. **Salpimienta** al gusto.

CONSEJO: Puedes agregar un chorrito de agua si prefieres la salsa menos espesa.



Emplata y disfruta

Con la base de un cazo, aplasta los **anacardos** en su propia bolsa para picarlos. Sirve el **arroz** en un lado de los platos y coloca el **gobi manchurian** de **coliflor** asada al otro lado. Espolvorea los **anacardos** picados sobre el plato.

¡Que aproveche!