



Saber elegir



**Ramen a mi estilo
y Gofres**



Ramen a mi estilo

 **DURACIÓN:** 40 min

 **DIFICULTAD:** Fácil

 **RACIONES:** 4

Ingredientes

- ✓ 2 pechugas de pollo
- ✓ 4 huevos "L"
- ✓ 2 cebolletas (la parte verde)
- ✓ Noodles sabor pollo **SPAR**
- ✓ Caldo de verdura **SPAR**
- ✓ Soja **SPAR**
- ✓ Champiñones
- ✓ Espinacas **SPAR**
- ✓ Salsa picante (opcional)



Elaboración

1. Freímos las pechugas de pollo y las dejamos macerando en un bol con 4 cdas. de soja durante 30 min.
2. Cocemos los huevos durante 5 min, enfriamos, pelamos y maceramos en otro bol con 4 cdas. de soja durante 30 min, dándoles la vuelta para que maceren de manera homogénea. Salteamos los champiñones y reservamos.
3. En una olla añadimos el caldo de verduras y cocemos los noodles siguiendo las instrucciones del paquete. Escaldamos las espinacas.
4. Servimos el caldo con los noodles, unos trozos de pechuga, un huevo partido por la mitad, champiñones, espinacas y cebolleta picada. Opcional: Podemos añadir unas gotas de salsa picante. **¡Un plato reconfortante perfecto para compartir!**



Gofres



 **DURACIÓN:** 40 min

 **DIFICULTAD:** Fácil

 **RACIONES:** 4-6

Ingredientes

- ✓ 200 ml. leche entera **SPAR**
- ✓ 50 gr. azúcar blanco **SPAR**
- ✓ 50 gr. azúcar moreno **SPAR**
- ✓ 1 cdta. de extracto de vainilla
- ✓ 1 cdta. de polvos de hornear **SPAR**
- ✓ 3 huevos
- ✓ 125 ml. mantequilla derretida **SPAR**
- ✓ 250 gr. harina común **SPAR** (tamizada)



Elaboración

1. Precalentamos la gofrera. Mientras en un bol mezclamos los huevos, el azúcar blanco, el azúcar moreno, el extracto de vainilla y batimos hasta que el azúcar esté totalmente disuelto y agregamos la mantequilla.
2. Mezclamos la harina con los polvos de hornear, la vamos incorporando poco a poco a la mezcla anterior y añadimos la leche. Batimos hasta conseguir una masa homogénea y esponjosa.
3. Con un cucharón, vertemos un poco de la mezcla en la gofrera.
4. Cocinamos según las instrucciones de la gofrera, retiramos y decoramos al gusto. **Opcional: Acompaña con chocolate fundido y unas rodajas de plátano para un toque irresistible.**



2026

NOVIEMBRE



Siempre cerca de ti



spar.es

NOVIEMBRE