

Macarrones con salsa de soja y curry

Publicada por:

[imprimir](#)



- 40 '
- 20 '
- 4

Modo express

1. Picamos la verdura (la cebolla, el ajo, el calabacín, el pimiento y la zanahoria).
2. Añadimos en la cubeta 2 cucharadas de aceite de oliva.
3. Añadimos todas las verduras y programamos el menú "A fuego lento" durante 20 minutos.

4. Una vez acabado el programa añadimos los macarrones, previamente lubricados con una cucharada de aceite para que no se peguen.
5. Añadimos el agua hasta cubrir ligeramente los ingredientes.
6. Desmenuzamos la pastilla de caldo de verduras e la introducimos juntamente con la hoja de laurel, una pizca de curry, una de jengibre molido y una de pimienta molida.
7. Removemos bien y programamos el menú "Pasta".
8. Una vez acabado abrimos e introducimos un chorrito de salsa de soja, añadimos el queso (en tacos) y removemos bien.
9. Servimos caliente.

NOTA: Si te gusta la mostaza puedes echar un poco y acompañar con una ensalada de escarola con ajo, tomate y zanahoria (opcional).