



## Judías verdes con frankfurt de tofu

### Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 750 g de *Judías verdes*
- 4 Ud. de *Frankfurt de tofu*
- 4 Ud. de *Champiñon*
- 3 Diente(s) de *Ajo*
- *Jengibre*
- 2 Cucharada(s) de *Curry*
- *Salsa de soja*
- *Aceite*

### Preparación

#### Paso 1 - Cocer las judías

Ponemos a hervir agua en una olla con sal. Cuando este hirviendo añadimos las judías verdes. El tiempo de cocción dependerá de si hemos usado judías congeladas o frescas. Cuando estén listas lo colamos y reservamos.

#### Paso 2 - Cortar los ingredientes

Paralelamente iremos cortando en trocitos pequeños el ajo y el jengibre. La cantidad de jengibre siempre tiene que ser moderada ya que tiene un sabor muy predominante. También cortaremos el frankfurt en trozos más grandes.

#### Paso 3 - Hacer el salteado

En un wok añadiremos un chorrito de aceite. Cuando este caliente añadimos el ajo y cuando este un poquito dorado añadimos los champiñones y el jengibre. Salteamos un poquito y añadimos la salsa de soja. Cuando veamos que los champiñones ya están un poquito hechos añadimos las judías verdes y el curry. Lo salteamos un minuto mas y ya esta listo.

**Nota:** recordad que los salteados tienen que hacerse con fuego vivo y las verduras siempre tienen que quedar al dente.