



## INGREDIENTES:

### - **Salsa de Verduras:**

- 2 dientes de ajo
- 30 gr. de aceite de oliva
- 200 gr. de calabacín con piel cortado en bastones finos de 5 cm.
- 150 gr. de zanahoria cortada en bastones finos de 5 cm.
- 1 tallo de apio (50 gr.) cortado en rodajas
- 40 gr. de cebolla cortada en gajos
- 200 gr. de setas frescas de temporada (o gírgolas) cortada en láminas
- 50 gr. de puerro cortado en rodajas
- 1 pellizco de sal
- 30 gr. de salsa de soja

### - **Cocción de Fideos:**

- 1 litro (1000 gr.) de agua
- 1 cucharadita de sal gorda
- 100 gr. de fideos orientales de arroz (estos son aptos para celíacos) o de harina de soja
- 100 ó 150 gr. de brotes frescos de soja

## ELABORACIÓN:



Tita Lola

Salon de Votados de la Academia de la Cocina de la Universidad de la Salle - Bogotá



Tita Lola



Tita Lola



Tita Lola



Tita Lola



Tita Lola



Tita Lola



Tita Lola



Tita Lola



Tita Lola