



Wok de carne, hongos y espinaca

Wok Sensor



4 porciones



30 min



Función
Salteados

INGREDIENTES

2 cdas. aceite de oliva
2 un. cebolla morada
750 gr. carne de ternera
250 gr. hongos
c/n sal y pimienta
1 cdita. nuez moscada
2 un. atado de espinaca
2 tazas arroz yamaní cocido
c/n mix semillas

PREPARACIÓN

Precalentamos el Wok 3' a fuego máximo, agregamos el aceite de oliva y salteamos la cebolla morada. Añadimos la carne cortada en cubos y la doramos bien. Incorporamos los hongos cortados en cuartos y continuamos el salteado. Salpimentamos a gusto.

Por último, incorporamos la espinaca cruda cortada en juliana y la nuez moscada. Integramos todo y servimos el salteado con el arroz yamaní cocido y semillas.