



Wok Sensor

Salteado de arroz y vegetales



3 porciones



20 min



Función Salteados

INGREDIENTES

1 taza arroz cocido
1 un. zanahoria
½ un. pimiento rojo
¼ un. repollo colorado
150 gr. espárragos
2 un. cebolla de verdeo

½ taza salsa soja
3 un. diente de ajo
c/n semillas de sésamo para servir

PREPARACIÓN

Pelamos la zanahoria y la cortamos en tiras finas con el pelador de vegetales. Cortamos el repollo colorado en tiras finitas también con ayuda del pelador.

Cortamos el pimiento rojo en tiras, los espárragos, la cebolla de verdeo y el ajo.

Precalentamos el Wok 3' a fuego máximo. Incorporamos aceite y la parte blanca de la cebolla de verdeo, los espárragos, la zanahoria, el pimiento, el repollo y el ajo. Salteamos todas las verduras 10' a fuego medio, removiendo cuando sea necesario.

Agregamos el arroz previamente cocido, la salsa de soja y la parte verde de la cebolla de verdeo picada fina. Continuamos el salteado 5' más para integrar todo.

Servimos con semillas de sésamo.