



ENSALADAS Y VEGETARIANO

VERDURAS ORIENTALES

INGREDIENTES:

- 1 Cebolla
- 1 Zanahoria
- 2 Blancos de puerro
- 1 Pimiento rojo cortado en juliana
- 1 Pimiento verde cortado en juliana
- 4 Onzas de brotes de soja
- 4 Onzas de champiñones
- 2 Cucharones de caldo de verduras
- 1 Cucharada de salsa de soja
- 2 Cucharadas de Aceto balsámico
- 1 Vaso de jerez
- 1 Cucharadita de romero picado

PROCEDIMIENTO:

Lava y escurre bien la cebolla, la zanahoria, los blancos de puerro y los pimientos rojo verde todos cortados en juliana, los brotes de soja y los champiñones.

Calienta el caldo de verduras en un wok hasta que hierva.

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

Agrega la cebolla, el puerro y la zanahoria.

Cocina a fuego fuerte 5 minutos.

Agrega los pimientos, los brotes y los champiñones.

Condimenta con la salsa de soja, el aceto balsámico y el vaso de jerez.

Revuelve para una cocción pareja 10 minutos más.

Añade una cucharadita de romero picado, mezcla y sirve con arroz.