



## ENSALADA DE VEGETALES SALTEADOS

### Ingredientes:

Ingredientes

Ensalada:

3 cucharadas de aceite de oliva  
2 dientes de ajo finamente picado  
1 cebolla grande fileteada  
250 g de hongos rebanados  
1 zanahoria grande cortada en bastones delgados  
½ pimiento rojo cortado en bastones delgados  
1 ramillete de cebollín picado  
Sal y pimienta al gusto

Aderezo:

- ½ taza de piñones para decorar
- ¾ de taza de salsa de soya (180ml)
- 2 cucharadas de vinagre blanco
- 1 cucharada de jengibre rallado
- 1 cucharada de azúcar morena

### Procedimiento:

Preparación:

1. Para la ensalada, calienta el aceite y fríe el ajo y la cebolla hasta que estén dorados agrega los hongos, la zanahoria, el pimiento y el cebollín, sazona con sal y pimienta y deja cocinar

- 
- por 2 minutos tapando la cacerola. Retira del fuego y reserva.
2. Para el aderezo, mezcla la salsa de soya con el resto de los ingredientes hasta integrar por completo.
  3. Ofrece tu ensalada bañando con el aderezo y decora con los piñones.

**Tiempo de preparación:** 25 minutos  
**Grado de dificultad:** Fácil  
**Porciones:** 4