

VERDURAS ORIENTALES

Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite vegetal
- 10 cebollitas cambray
- 15 zanahorias baby
- 8 champiñones en cuartos
- 1 taza de germen de soya
- ½ pepino en bastones
- ½ taza de salsa de soya
- El jugo de 2 limones
- 2 cucharaditas de ajonjolí

Procedimiento:

1. Calienta una sartén y saltea las cebollitas con un poco de aceite. Agrega el resto de las verduras y cocina por 3 minutos.
2. Baña con la salsa de soya y el jugo de limón. No cocines demasiado, las verduras deben estar firmes.
3. Sirve y ofrece con un poco de ajonjolí.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6