

Verduras al wok

Ingredientes para 4 porciones:

- $\frac{1}{2}$ barra de La Fina de 125 gramos
- 2 dientes de ajo rallado
- 1 zanahoria pequeña cortada en julianas
- 1 taza de champiñones enteros
- 1 zucchini pequeño cortado en julianas
- 1 pimentón rojo cortado en julianas delgadas
- $\frac{1}{2}$ cabeza de brócoli cortada en trozos
- 1 cebolla roja pequeña cortada en julianas
- Ajonjolí al gusto
- Salsa de soya al gusto
- 1 cucharada de panela rallada

Preparación:

1. Cocinar el brócoli en agua hirviendo con sal de dos a tres minutos para que no pierda el color ni se ablande.
2. En una sartén o wok, saltear la cebolla con La Fina. Adicionar el ajo y sofreír ligeramente sin dejar que se dore.
3. Agregar primero los champiñones, el brócoli, la zanahoria, el pimentón, dos cucharadas de salsa de soya y conservar por un par de minutos.
4. Añadir el zucchini, un poco más de salsa de soya, la panela, el vinagre de arroz y conservar por una par de minutos más.
5. Para servir, rociar con ajonjolí al gusto.