



Salteado de Verduras sin Cocinar

Porción Para: 2

Ingredientes:

- 1 Calabacín o Zucchini
- 2 Zanahorias Grandes
- 1 Pimiento
- 1 Taza de Col Morada
- 1 Taza de Guisantes Dulces
- 1/4 Taza de Cebollas Verdes
- 3 Cucharadas de Salsa de Soya
- 3 Cucharadas de Miel
- 1 Cucharada de Agua
- 1 Diente de Ajo (Picado)
- 3 Cucharadas de Jugo de Lima 1/2
- Cucharadita de Hojuelas de Pimiento Rojo
- 1 Cucharada de Semillas de Girasol

Instrucciones:

1. Lave bien las verduras.
2. Calabacines en julianas o cortadas, zanahorias, pimiento, col morada y cebollas verdes en tiras largas y delgadas. Intente usar un rallador grande para rebanar calabacines y zanahorias.
3. Corte los guisantes dulces por la mitad.
4. Combine las verduras en un tazón grande.
5. Salsa: agregue salsa de soya, miel, agua, ajo picado, jugo de limón y hojuelas de pimiento rojo en un tazón pequeño y mezcle.
6. Agregue la salsa con verduras.
7. Cubra con semillas de girasol. ¡Y a disfrutar!

Opcional: ¡Agregue su mantequilla de nuez favorita a la salsa para un sabor Pad Thai!