Salteado de Vegetales

Por: Molly B.

Porción Para: 4

Ingredientes:

2 Palitos de Zanahoria
2 Coronas de Brócoli
1 Pimiento
1 Taza de Guisantes
1 Cucharadas de Aceite de Oliva
1/2 Lata de Maíz Bebés
6 onzas de Castañas de Agua
Pequeño Puñado de Almendras en Rodajas
Un Paquete de Fideos de Huevo
2 Cucharadas de Ajo Picado
1/2 Taza de Salsa de Soja

Instrucciones:

1. Lave bien las verduras. Picar todas las verduras frescas en trozos de tamaño de bocado.
2. Cubra el sartén o wok con aceite de oliva. Agregue las zanahorias, el brócoli, el pimiento, los guisantes y el maíz bebés a él sartén o wok. Revuelva y cocine durante 10 minutos a fuego medio bajo.
3. En una olla de tamaño mediano, hierva el agua y agregue los fideos, cocine hasta que estén tiernos. Desagüe.
4. Agregue las castañas de agua, las almendras en rodajas y los fideos a la sartén o wok. Cocine durante 5 a 10 minutos.
5. Agregue el ajo y la salsa de soja, mezcle y retire del fuego.
6. ¡Disfrute!