

**Creador:** Claudia Sánchez



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Sustituir la naranja por pera o manzana.

## Descripción:

Receta distinta con una combinación original de colores y sabores.

## Ingredientes para 4 personas :

- 500 gr de Lombarda
- 1 Cebolla
- 1 Naranja
- Aceite de Oliva
- Salsa de Soja
- Sal
- Cebollino

## Preparación:

### Paso 1

En una sartén con aceite de oliva salteamos la cebolla cortada en juliana fina.

### Paso 2

Cuando la cebolla esté blanda, añadimos la lombarda igualmente cortada en juliana y rehogamos bien.

### Paso 3

Incorporamos la naranja pelada y cortada en gajos y lo rehogamos unos minutos más.

### Paso 4

Finalmente sazonamos, regamos con salsa de soja al gusto y espolvoreamos con cebollino picado.