

## Arroz basmati con verduras al wok



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Angelicajrtr **Recetizador:** CARMEN NOVOA



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Muy económico

### Descripción:

### Ingredientes para 1 persona :

- brócoli
- pimiento rojo
- pimiento verde
- zanahoria
- cebolla
- setas shiitake
- espárragos trigueros
- 1 pocillo de arroz basmati preparado para microondas
- salsa de soja
- aceite
- puerro

### Preparación:

#### Paso 1

Cortamos en juliana todas las verduras y las salteamos al wok con un poco de aceite. Cuando se hayan ablandado un poco, añadir la salsa de soja, remover y apagar del fuego. Meter el pocillo de arroz en el microondas y calentar. Servir las verduras por encima del arroz.