

## Verduras al wok



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

**Creador:** Comerco



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

### **Descripción:**

Excelente plato con productos de primera calidad que podrás encontrar en COMERCO. Sano, rico ¡y barato!

## Ingredientes para 4 personas :

- Aceite de oliva Comercio
  - 1 Pimiento rojo Comercio
  - 1 pimiento amarillo Comercio
  - 1 Cebolla morada Comercio
  - 500 gramos de Brócoli Comercio
  - 1 taza de Champiñones laminados Comercio
  - 2 Zanahorias Comercio
  - 1 Calabacín Comercio
  - Salsa de Soja Comercio
  - Sal Comercio
- 

## Preparación:

### Paso 1

Separamos los ramilletes del brócoli y los hervimos durante 10 minutos.

### Paso 2

Cortamos la cebolla en juliana, los pimientos en tiras y la zanahoria en bastones. Los comenzamos a saltear con un poco de aceite en el wok.

### Paso 3

Cortamos el calabacín a la panadera y fileteamos los champiñones.

### Paso 4

Añadimos estos ingredientes al wok. Removemos todo bien hasta que quedan “al dente”.

### Paso 5

Por último, le sumaremos los brócolis al wok y movemos bien. En un último momento añadiremos soja en salsa y servimos rápidamente para que no coja demasiado sabor.