

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Vegana

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 600 g de brócoli
- 150 g de shiitake
- 1 cebolla
- 1 trocito de raíz de jengibre
- 1 cucharadita de semillas de sésamo
- 2 cucharadas de piñones
- Salsa de soja
- Aceite de sésamo
- Aceite de oliva virgen extra
- ½ cucharada de azúcar moreno
- Sal

**Preparación:**

## Paso 1

Limpia el brócoli y corta los pequeños ramilletes. Pon una olla al fuego con un poco de agua y el brócoli, añade sal al gusto y llévalo a ebullición. Cuando empiece a hervir baja el fuego y deja cocer cinco minutos. Escurre el brócoli y reserva. Pela y pica la cebolla y rehógala con aceite de oliva en el wok o en una sartén amplia, añade el jengibre fresco rallado, mezcla bien y agrega las setas, sala al gusto y deja que se evapore su jugo. A continuación incorpora los piñones, dales un par de vueltas e incorpora el brócoli bien escurrido. Continúa mezclando y rehogando los ingredientes, agrega entonces la salsa de soja (cantidad al gusto) y el azúcar moreno. Finalmente incorpora las semillas de sésamo previamente tostadas.