Lombarda con Naranja

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Claudia Sánchez **Recetizador:** Susana Domingo



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.