

Receta de Wok de Verduras con Fiambre de Pavo

26 Mar 2015



Buenos días a tod@s, siempre que preparo en casa un Wok de verduras, disfrutamos todos de esta rica comida, para hoy os dejo esta receta que además de estar riquísima, resulta muy sana para tod@s.

Ingredientes

- Puntas de espárragos verdes (según comensales)
- Calabacín (dos medianos)
- Cebolleta (una)
- Champiñones (unos 400grs)
- Tiras de fiambre de pavo (sobre 300grs)
- Salsa de soja
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Lavar y trocear las verduras
2. Preparar un Wok o una sartén honda y echar un poquito de aceite, echar las puntas de espárragos que se vayan haciendo
3. Poner después el calabacín troceado y la cebolleta picada y voltear un poquito
4. Añadir los champiñones y por último las tiras de fiambre de pavo, remover un poco y espolvorear pimienta negra al gusto
5. Regar con un buen chorro de salsa de soja que le da un rico sabor
6. Servir caliente y....buen provecho!!!