

WOK DE VEGETALES

Rico para días frescos
Para 2 personas



Ingredientes

- 2 Cebollas grandes
- 2 Dientes de Ajo
- 1 Tomates
- 3 Zapallitos
- 1 Zanahoria
- ¼ de ají morrón
- 1 Pizca de Adobo para pizza
- 1 Pizca de pimienta
- 1 Pizca de provenzal
- Un chorro de aceite
- 1 Pizca de sal
- 1 Pizca de azúcar
- 1 Poco de caldo o agua

Preparación



Primero filetear todos los ingredientes

Poner el aceite en el Wok, calentar, agregar la cebolla, el ajo y el ají, mezclar y agregar una pizca de sal, una pizca de azúcar, mezclar dejar 2 minutos.



Luego agregar la zanahoria mezclar y dejar que se ablande un poco la zanahoria.

Agregar el Adobo para pizza, la pimienta y el provenzal

Por ultimo agregar los zapallitos y el tomate, mezclar, ir controlando que no se seque, agregando caldo o agua, hasta que se cocine al dente.



Y listo para comer