

Receta de Wok De Verduras Con Solomillo De Pavo

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy martes os propongo que preparéis esta rica receta, seguro que quedáis encantad@s con ella porque es fácil de preparar y resulta muy rica para comidas o cenas.

Ingredientes

- Solomillos de pavo (uno o dos según comensales)
- Pimientos rojos (dos o tres)
- Pimientos verdes (tres o cuatro)
- Setas de cardo o champiñones (sobre 500grs)
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra
- Salsa de Soja

Modo de Preparación

1. En una sartén honda, si no tenéis una de tipo Wok, poner un chorrito de aceite de oliva
2. Lavar y trocear los pimientos rojos y verdes en trocitos medianos
3. Limpiar y lavar bien las setas o champiñones y trocear
4. Partir los solomillos de pavo en trocitos o tiritas no muy finas, espolvorearlos con sal y pimienta negra
5. Echarlo todo cuando el aceite esté bien caliente y voltearlo o moverlo hasta que esté hecho
6. Cuando esté bien refrito todo echar un buen chorro de salsa de soja y un poquito de agua
7. Servir calentito y... buen provecho!!!