

CHOP SUEY VEGETARIANO

Ingredientes:

- 100 g de setas secas variadas
- 400 g de agua
- 40 g de aceite de sésamo
- 150 gr de cebolla en juliana
- 200 g de zanahoria en juliana
- 120g de puerro en juliana
- 100 g de brotes de bambú en conserva (escurridos)
- 100 g de brotes de soja (frescos)
- 15 g de salsa de soja
- 1 pellizco de sal
- 1 pellizco de pimienta negra



CHOP SUEY VEGETARIANO

Preparación:

1. Ponga un bol sobre la tapa del vaso y pese dentro las setas y reserve. Vierta el agua en el vaso y programe **5 min/ 100°C/vel 1**, Vierta el agua sobre las setas y deje hidratar aproximadamente 15 minutos.
2. Ponga en el vaso el aceite de sésamo, la cebolla, la zanahoria y el puerro. Sofría **5min/120°C/giro inverso/vel cuchara**.
3. Añada las setas hidratadas bien escurridas, los brotes de bambú, los brotes de soja, la salsa de soja, la sal y la pimienta y rehogue **3min/120°C/giro inverso/ vel 1**. Retire del vaso y sirva inmediatamente.

Alejandro Amaya