

Chop suey de vegetales

Ingredientes

1. 1 calabacín grande
2. 1 pimentón
3. 1 zanahoria
4. 1/2 repollo
5. 1 cebolla
6. 1 ajo porro
7. 3 dientes ajo
8. al gusto Salsa de soya
9. al gusto Sal
10. 2 cucharadas salsa de tomates
11. 1 cucharada azúcar
12. 2 cucharadas vinagre

Paso a paso

1. 1
Picar todos los vegetales en tiras
2. 2
Saltear la cebolla, ajos y ajo porro en una sartén grande con un poquito de aceite
3. 3
Añadir el resto de los vegetales una vez que la cebolla sea transparente
4. 4
Añadir la salsa de soya y revolver en la sartén a fuego medio
5. 5
En una taza revolvemos la salsa de tomates, el azúcar y el vinagre hasta que se disuelva el azúcar (salsa agridulce)
6. 6
Añadimos la salsa agridulce a la sartén con vegetales
7. 7
Dejamos a fuego lento hasta que los vegetales estén cocidos

