

Receta Verduras gochugang

Porciones

X

Ingredientes

Verduras*

Col lombarda: 1/4 col

Setas shiitake

Espinacas

Azúcar: 1 cdta

***Cualquier verdura**

Pasta gochugang: 2 cda

Vino tinto: 1 cda

Salsa de soja: 2 cda

Aceite de sésamo: 3 cda

Aceite

Instrucciones

- Cortar la col fina y el resto de verduras en juliana
- Saltear los verduras a fuego alto
- primero las duras (col, cebolla, zanahoria...) después blandas (brócoli...) después las setas y por último las espinacas
- En un bol, integrar el resto de ingredientes
- Echar la mezcla en las verduras y cocinar hasta reducir la salsa a la consistencia deseada