

Ingredientes

Ajo: 3 dientes

Cebolla: 1

Zanahoria: 2*

Jengibre en polvo: 1 cdta

Sal

***Cualquier verdura**

Curry: 1 cdt

Setas: 100g

Caldo de verduras: 100ml

Salsa de soja: 1 cda

Aceite

Instrucciones

- **Antes de empezar la receta, es recomendable cocinar al vapor en el microondas unos 5 min las verduras más gruesas (zanahoria, patata...)**
- **En un wok con aceite caliente, poner los ajos enteros pelados y dorar**
- **Poner las verduras cortadas gruesas, echar una pizca de sal y sofreír hasta dorarlas**
- **Añadir el curry y el jengibre y cocinar 1 min removiendo constantemente**
- **Echar las setas cortadas gruesas y cocinar 2 min**
- **Añadir el caldo y, cuando hierva, cocinar 10 min a fuego bajo tapado**
- **Destapar, poner la salsa de soja y cocinar hasta reducir la salsa a la textura deseada**