

LUBINA CON SETAS y verduras al wok

🕒 30 min

👤 Fácil

👤 2 persons

✓ INGREDIENTES

- 1 pack de verduras para wok Florette
- 500 g de lubina
- 2 Ajos laminados
- 100 gr de surtido de setas variadas
- 1 pack de salsa de módena y miel Florette
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta
- Sésamo negro



En una sartén **pon** un poco de aceite de oliva virgen extra, **añade** el ajo laminado y las verduras para wok.



Cocina durante unos minutos hasta que comiencen a dorar. **Corta** las setas en trozos grandes y **añade** al wok.



Cuando las verduras estén cocidas, **suma** unas cucharadas de salsa de módena y miel.



Salpimenta los trozos de lubina y **añade** al wok. **Cocina** durante unos minutos, mientras mueves el wok para que el pescado se cocine uniformemente.



Coloca el salteado en un cuenco y **espolvorea** con semillas de sésamo por encima para darle el toque final.

PRODUCTO DE ESTA RECETA



Verduras para wok

