

# Salteado de repollo y calabaza



## INGREDIENTES 4 personas :

- 30 de aceite de oliva virgen extra
- 1 diente de ajo
- 300 g repollo blanco cortado en juliana
- 300 g de calabaza cortada en láminas finas
- 20 g de salsa de soja
- 1 cucharada de vinagre de arroz ( o vinagre de manzana)
- 1 cucharada de granos de amaranto o pipas de calabaza

## PREPARACIÓN 15 min/total 15 min/ dificultad baja:

1. Ponga en el vaso el aceite, el ajo y trocee **3 seg/vel 7**
2. Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso y sofría **4min/120°C/vel cuchara.**
3. Agregue el repollo, la calabaza, la salsa de soja y el vinagre. **Rehogue 7 min/120°C/ giro invertido/vel cuchara.**
4. Vierta en una fuente y sirva espolvoreado con las semillas de amaranto o pipas.