



Champiñones y espárragos al wasabi

Ingredientes - Para 2 persona(s)

- Para la salsa
 - 5 Cucharada(s) de *Salsa de soja*
 - 1.5 Cucharada(s) de *Vinagre de arroz*
 - 2 Cucharadita(s) de *Miel*
 - 1 Cucharadita(s) de *Wasabi*
- Para el salteado
 - 8 Ud. de *Champiñon*
 - 10 Ud. de *Espárrago, verde*
 - 1 Diente(s) de *Ajo*
 - *Aceite de oliva*

Preparación

Paso 1 - Preparar la salsa

Pondremos todos los ingredientes para la salsa en un cazo a fuego bajo. Al poner el wasabi tenéis que disolverlo bien removiendo con una cucharadita. Dejaremos a fuego bajo hasta que reduzca un poco la salsa. Si veis que queda muy salada corregiremos añadiendo mas agua y miel.

Paso 2 - Hacer el salteado

Cortaremos a laminas no muy finas los champiñones, a trocitos de un dedo de ancho los espárragos, y picaremos el ajo. En un woc pondremos un chorrito de aceite y cuando este caliente añadiremos el ajo asta que empiece a dorarse. En este momento añadiremos los champiñones y los espárragos y saltearemos unos pocos minutos, dejando que las verduras queden al dente como corresponde a un salteado.

(Nota: no he puesto sal, ya que luego lo aliñaremos con una salsa que ya es salada)

Paso 3 - Emplatar

Ahora solo queda servir el el salteado aliñado con la salsa que hemos preparado. Espero que os guste, buen provecho!!