



Chop Suey de Camarones Apto para celíacos

Ingredientes:

Berenjena

¼ u.

Verdeo

1 tallo

Cebolla

½ u.

Morrón

¼ u.

Zanahoria

½ u.

Camarones congelados

200 gr.

Sal y pimienta

a gusto

Salsa de soja

a gusto

Procedimiento:

Verter agua en la base de la vaporera hasta completar 1/2 cm. de altura. Colocar la rejilla.

Cortar los vegetales en juliana y salpimentarlos. Colocarlos sobre la rejilla junto a los camarones. Cocinar a potencia máxima 4 minutos. Dejar reposar 3 minutos. Servir con salsa de soja o al natural.

Utilizar ingredientes sin TACC permitidos

