



SECRETO AL WOK

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de secreto de cerdo
- 200 g de cebolla
- 100 g de ajos tiernos
- 40 ml de salsa de soja sin gluten
- 40 g de aceite de oliva virgen
- pimienta

LA PREPARACIÓN

- Desgrasa y corta el secreto en tiras anchas, salpimenta, y sella en el wok con aceite de oliva a fuego medio.
- Una vez que la carne esté dorada de ambos lados, baja el fuego a mínimo e incorpora las cebollas cortadas en rodajas y los ajos tiernos .
- Una vez cocidas las cebollas agrega la salsa de soja, y al minuto retira del fuego y sirve.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| | |
|------------------------------|---------------------|
| Hidratos de carbono 4.7 g | Grasas 34.9 g |
| Kcal 448 | Proteínas 28.1 g |