

Recetas

Setas *shiitake* a la sartén con salsa de soja



Ingredientes (para 4)

- 8 setas *shiitake* frescas
- 1 cucharada de salsa de soja
- 100 cc de agua

Preparación

1. Corte las setas *shiitake* frescas por la mitad, conservando los tallos.
2. Cocine las setas *shiitake*, con el tallo hacia abajo, en una sartén hasta que estén doradas. Deles la vuelta.
3. Vierta el agua en la sartén, tápela y cueza las setas al vapor durante 1 minuto.
4. Añada la salsa de soja a la sartén y remueva las setas *shiitake* varias veces para que cojan sabor.