

SALTEADO DE TACOS DE PAVO Y VERDURAS



INGREDIENTES:

- Tacos de pavo
- Zanahoria
- Patata
- Brócoli
- Ajo
- Aceite de oliva VE
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN

En una sartén con aceite caliente, ponemos a dorar el ajo bien picadito. Añadimos los tacos de pavo salpimentado y los salteamos hasta que estén bien doraditos. Los retiramos y reservamos.

Añadimos la patata y zanahoria, peladas y cortadas en trozos de bocado, y salteamos a fuego medio unos 10 minutos, hasta que estén prácticamente hechos. Si es necesario, se puede añadir más aceite.

Añadimos el brócoli cortado en arbolitos y salteamos 2 o 3 minutos más.

Incorporamos los tacos de pavo y salteamos todo junto un par de minutos más. Sazonamos al gusto.