

Un stir-fry

Prepare un platillo delicioso Stir-Fry de alimentos simples. Solo escoja un producto de cada categoría y siga las instrucciones. ¡Use su imaginación! Cada preparado de stir-fry rinde para 4 adultos.

1	Prepare una proteína									
	<ul style="list-style-type: none"> • 1-2 tazas de lentejas o frijoles cocidos/cocinados • 1 paquete de tofu firme cortado en cubos (cuadritos) de ½ pulgada • 1 libra de pollo, res, o cerdo crudos y cortados en trozos pequeños 									
2	Marine la proteína									
	<ul style="list-style-type: none"> • 1 cucharada de salsa de soya + 1 cucharada de agua, caldo de pollo o jugo de manzana 									
3	Preparar productos									
	<ul style="list-style-type: none"> • 1 cebolla, cortada en trozos + 1 – 2 dientes de ajo, picados + 1 cucharada de jengibre rallado + 2 tazas de verduras frescas de las opciones abajo indicadas: <table border="0" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>• Zanahorias</td> <td>• Apio</td> <td>• Germen de soya (bean sprouts)</td> </tr> <tr> <td>• Col</td> <td>• Pimiento Verde</td> <td>• Zuquini</td> </tr> <tr> <td>• Hongos/champiñones</td> <td>• Pimiento rojo</td> <td>• Calabaza Amarilla</td> </tr> </table> 	• Zanahorias	• Apio	• Germen de soya (bean sprouts)	• Col	• Pimiento Verde	• Zuquini	• Hongos/champiñones	• Pimiento rojo	• Calabaza Amarilla
• Zanahorias	• Apio	• Germen de soya (bean sprouts)								
• Col	• Pimiento Verde	• Zuquini								
• Hongos/champiñones	• Pimiento rojo	• Calabaza Amarilla								
4	Caliente el sartén a fuego lento (temperatura baja)									
5	Haga una salsa o glaseado									
	<ul style="list-style-type: none"> • Salsa: ¼ taza de caldo de verduras o de pollo, ¼ taza de salsa de soya, 1-2 cucharaditas de azúcar, 2-4 cucharaditas de vinagre. • Glaseado: 2 cucharaditas de fécula/almidón de maíz (maicena), 2 cucharadas de agua, caldo o jugo de manzana. 									
6	Encienda la llama bajo el sartén a temperatura media alta									
	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese que todos los ingredientes estén a de la mano. 									

Instrucciones

Agregue 2-4 cucharadas de agua o caldo a la olla. Cuando esté caliente, agregue la mitad de la proteína. Stir-fry (freír y revolver) hasta que estén bien dorados y bien cocidos/preparados, aproximadamente 2-3 minutos. Transfiera a un recipiente limpio, agregue más agua, y Stir-fry (freír y revolver) el resto de las proteínas de la misma manera. Transfiera a un tazón. Cocine las proteínas por partes para ayudar a mantener el sartén caliente.

Agregue más agua al sartén. Agregue la cebolla y Stir-fry (freír y revolver) hasta que estén doradas y también crujientes, aproximadamente 1 minuto. Agregue el ajo y el jengibre; revuelva. Agregue la mitad de las verduras y revuelva unos pocos minutos, entonces agregue el resto de las verduras. Stir-fry (freír y revolver) hasta que las verduras estén suaves/blandas y crujientes. No cocine demasiado las verduras.

Regrese la proteína al sartén y revuélvalas en salsa hasta que todo esté bien recubierto con ello. Agregue el glaseado y revuelva hasta que las salsas en el sartén estén brillando.

Sirva inmediatamente con fideos o arroz.

Recetas de stir-fry

¡Una despensa que está abastecida con alimentos integrales le ayudará a preparar deliciosas recetas Stir-fry como estas!

SABROSO PLATILLO STIR-FRY DE VERDURAS

- 1 paquete (16 oz.) de tofu extra firme
- 1 cucharada de azúcar
- 5 cucharadas de salsa de soya, dividida
- ¼ taza de jugo de manzana o de caldo de verduras
- 3 tazas de floretes de brocoli, cortados en trozos pequeños como para un bocado
- 2 zanahorias medianas, cortadas en rebanadas/rodajas finas
- 1 paquete (6 oz.) de vainitas de guisante congelado, pero descongelado
- 2 cucharadas de cebollas picadas
- 1 lata (8 oz.) de un tipo de nuez llamado “chestnut” de agua
- cortado, sin drenar
- 2 cucharadas de fécula/almidón de maíz (maicena)
- Arroz caliente cocido/preparado, fideos espagueti, o fideos “soba”

Corte el tofu en cubos (cuadrados) de una pulgada y colóquelos en una bandeja para hornear. En un tazón, combine el azúcar, 3 cucharadas de salsa de soya, y jugo de manzana o agua hasta que quede suave. Vierta sobre el tofu y colóquelos a un lado. En un sartén grande que esté sobre una temperatura media-alta, Stir-fry (freír y revolver) el brócoli, las zanahorias, las vainitas, y la cebolla en 1 cucharada de agua o caldo por 1 minuto. Agregue en agua la nuez llamado “chestnut”. Tape y cocine a fuego lento por 4 minutos; retire del sartén y manténgalo caliente. En el mismo sartén, Stir-fry (freír y revolver) el tofu hasta que esté crujiente en su parte exterior. Regrese los vegetales al sartén. Mezcle 2 cucharadas de salsa de soya y fécula/almidón de maíz maicena. Mezcle bien y vierta sobre las verduras. Stir-fry (freír y revolver) hasta que esté brillante. Sirva sobre el arroz o fideos.

Rinde 4 porciones

POLLO TERIYAKI

- 2-3 pechugas de pollo
- ½ taza de salsa de soya
- ½ cucharadita de jengibre molido
- 1 diete de ajo, picado
- ½ taza de agua
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cebolla grande, picada
- 1-2 pimientos verdes cortados
- 1 taza de hongos/champiñones cortados
- 2 cucharadas de maicena
- 2 cucharadas de agua

Corte el pollo en cuadraditos (cubos) de una pulgada. Mezcle la salsa de soya, el jengibre, el ajo, ½ taza de agua, y el azúcar en un tazón pequeño. Agregue el pollo y sumérjalo 30–60 minutos. Coloque sobre fuego (temperatura) medio alto, Stir-fry (freír y revolver) el pollo en agua o caldo hasta que esté hecho. Retire del sartén y manténgalo caliente. Agregue verduras al sartén y Stir-fry (freír y revolver) hasta que esté crujientemente suave. Coloque el pollo de regreso en el sartén. Mezcle la maicena y el agua; agrégueles al sartén y cocine hasta que espese. Sirva con arroz integral caliente.

Rinde para 4-6 porciones

Puede cambiar los ingredientes básicos en su platillo al simplemente cambiar las hierbas y especias que usa. Por ejemplo, use las siguientes hierbas y especias para obtener estos sabores:

Sabor a comida Mexicana–Use comino, orégano, polvo de chile/ají, cilantro, y ajo

Sabor a comida Italiana–Use albahaca, orégano, perejil, y ajo

Sabor a comida Asiática–Use salsa de soya, jengibre, ajo, chile/ají, y cúrcuma

Sabor a comida para el Día de Acción de Gracias–Use romero, salvia, tonillo, y perejil

