

Salteado de pavo y repollo

4 porciones

Ingredientes

- 1 cucharada de aceite
- ½ cebolla pequeña, picada
- 1 libra de pavo molido
- 1 ½ tazas de repollo, picado
- 1 zanahoria, picada



Preparación

- Caliente el aceite en una sartén antiadherente grande.
- Agregue la cebolla y cocine hasta que comience a ablandarse, aproximadamente 5 minutos.
- Agregue el pavo y cocine, partiéndolo en trozos pequeños con el dorso de una cuchara.
- Agregue el repollo, la zanahoria y la salsa de soya y cocine hasta que estén tiernos, unos 10 minutos. Retire la tapa y cocine 5 minutos más.
- Sirva con cacahuete picada encima.

