



MIX DE VEGETALES

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 10 minutos

INGREDIENTES

- 190g margarina La Villita, sin sal
- 1 taza de ejotes
- 1 cebolla blanca o morada
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento amarillo
- 2 tazas de champiñones
- 1 tallo completo de apio
- 1 jitomate

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, esta receta es rápida de hacer y sobre todo queda para chuparse los dedos.

Ponemos una sartén a fuego alto, con 4 cucharadas de margarina y vamos añadiendo poco a poco las verduras en función del tiempo de cocción que necesite cada una. Por ejemplo, la cebolla y los pimientos tardan más en hacerse que los champiñones. Removemos con frecuencia las verduras para asegurarnos de que se cocinen de manera uniforme y evitamos que se quemen.

Según se vayan dorando esto nos indicará que la verdura ya está hecha. A mí me gusta servirlo recién hecho, con el punto justo de temperatura para comerlo solo o acompañado, pero también puedes consumirlo en frío (como ensalada) lo importante es disfrutarlo.

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita