



ESPÁRRAGOS CON SALSA DULCE DE SOYA 4 porciones

Ingredientes:

- 1 taza de salsa de soya
- $\frac{1}{4}$ de taza de vinagre blanco
- $\frac{3}{4}$ de taza de miel de abeja
- $\frac{3}{4}$ de taza de vino blanco
- 4 cucharadas de fécula de maíz, disuelta en 2 cucharadas de agua
- $\frac{1}{2}$ barra de mantequilla (45 g)
- 1 manojo de espárragos, cortados en trozos
- 1 lata chica de granos de elote (210 g)

Método de Preparación:

1. En una olla caliente la salsa de soya, el vinagre, la miel, el vino blanco y la fécula de maíz, cocina a fuego medio moviendo constantemente hasta que espese ligeramente; reserva.
2. En una sartén caliente funde la mantequilla, sofríe los espárragos y los granos de elote, cocina hasta que los espárragos estén suaves.
3. Sirve los espárragos bañados con la salsa dulce de soya y ofrece.

Tiempo de Preparación: 25 min.

Grado de Dificultad: *

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****