



INGREDIENTES:

- 100 gramos de aceite de sésamo suave
- 40 gramos de zumo de naranja
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de jengibre en polvo
- 500 gramos de agua
- 200 gramos de judías verdes planas (cortadas en tiras finas)
- 1 calabacín tierno y fino (cortado en láminas finas a lo largo)
- 1 mango cortado en láminas
- 1 pepino cortado en láminas finas a lo largo
- 1 cebolleta cortada en tiras a lo largo
- 1 cucharadita colmada de semillas de sésamo

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el aceite de sésamo, el zumo de naranja, la sal y el jengibre. Mezcle programando **10 segundos, velocidad 4.**
2. Sin lavar el vaso vierta el agua dentro y programe **8 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.**
3. Coloque las judías en el recipiente Varoma. Ponga encima de las judías el calabacín y, por último coloque el mango sobre el calabacín. Tape el recipiente Varoma y reserve.
4. Sitúe el recipiente Varoma en su posición y programe **2 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.**

5. Ponga en una fuente amplia las judías verdes, el mango y el calabacín. Coloque encima las láminas de pepino y, por último, las tiras de cebolleta. Riegue con la vinagreta de naranja y espolvoree con las semillas de sésamo.

6. **NOTA:** Los tiempos indicados en la receta son para las verduras al dente.