



Pak Choy salteado (verdura china)

Ingredientes - Para 1 persona(s)

- 3 Ud. de *Pak Choy*
- 2 Diente(s) de *Ajo*
- 1 Puñado(s) de *Semillas de sésamo*
- *Aceite de sésamo*
- *Salsa de soja*

Preparación

Paso 1 - Cortar las verduras

Quiero aclarar que las medidas que he puesto dependerán un poco de la medida que tenga el Pack Choy ya que podemos encontrarlo varios tamaños, los que yo he usado eran de tamaño medio tirando a pequeños.

Empezaremos cortando el extremo del tronco del Pack Choy que suele ser un poco duro, luego cortamos el Pack Choy a trozos de unos dos dedos de ancho. Picamos el ajo a trocitos pequeños.

Paso 2 - Saltear las verduras

Ponemos un poquito de aceite de sésamo en un wok. Cuando este caliente añadimos el ajo hasta que este un poco dorado. Acto seguido añadimos el Pack Choy. Al cabo de un minuto aproximadamente añadimos un chorro de salsa de soja, y las semillas de sésamo. Si queremos que no quede muy salado podemos añadir un chorrito de agua, para reducir la salsa de soja. No hay que saltear mucho rato, solo hasta que este un poquito blando pero siga estando "al dente", tiene que quedar crujiente.

Paso 3 - Acompañamiento

Con la comida asiática siempre va bien acompañarla con un poco de arroz blanco y un té. Yo este día me hice un poquito de pack choy con arroz y unos **Dim Sun** (otro día colgaré la receta de Dim sun) y me quedo un magnífico menú asiático que podéis preparar para sorprender a vuestros amigos un día de fiesta.

Buen provecho! o en Chino ?????(zhù h?o wèi k?u .) !!!