



PAK CHOI CON PORTOBELLO, CACAHUETES Y SOJA

Ingredientes

- 1 uds. de pak choi
- 8-10 champiñones Portobello
- 1 Cebolla reca
- 1 diente de ajo
- ½ c/c de jengibre en polvo (puedes sustituirlo por una rodaja de jengibre fresco rallado)
- ½ c/c de chipotle en polvo (u otra especia picante) OPCIONAL
- Un chorrito de salsa de soja
- 1 puñado de cacahuets tostados sin sal
- 1 c/c de gomasio (y algunas semillas de sésamo tostadas enteras)
- Aceite de oliva virgen extra
- Aceite de sésamo

Preparación

- 1°. Separa las hojas de las coles y lávalas de una en una para que no tengan nada de tierra y queden bien limpias
- 2°. Corta los tallos y las hojas por separado, los tallos se cocinarán un poco más que las hojas.
- 3°. Lava los champiñones y córtalos en octavos, retirando previamente la base del pie.
- 4°. Trocea la cebolla. Pela el diente de ajo y lamínalo.
- 5°. Pon una sartén a calentar con un poco de aceite de oliva virgen extra (o si lo prefieres, con aceite de sésamo), cuando esté caliente incorpora los tallos de pak choi, los champiñones, la cebolla y el ajo.
- 6°. Añade el jengibre, el chipotle y saltea un par de minutos, incorpora entonces la salsa de soja y saltea un par de minutos más.
- 7°. Añade los cacahuets tostados, las hojas de pak choi picadas anteriormente reservadas y rehoga un minuto. Retira del fuego.

Acabado y presentación

Sirve el pak choi con setas y cacahuets en los platos, termina espolvoreando un poco de gomasio, que además del toque de las semillas ofrecerá un punto más de sal, y un hilo de aceite de sésamo.

FUENTE= [HTTPS://GASTRONOMIAYCIA.REPUBLICA.COM/](https://gastronomiaycia.republica.com/)