



PAK CHOI SALTEADO

Ingredientes

- 1 pak choi grande o 2 pequeños
- 3 dientes de ajo
- 1 chalota
- 2 cda salsa de soja o tamari
- AOVE para la sartén
- Flakes de chili
- Tofu salteado (opcional)

Preparación

- 1º.** Lava el pak choi y sécalo bien. Primero corta la base con cuidado. Parte la col por la mitad, luego en cuartos.
- 2º.** Pica bien el ajo y la cebolla. Calienta una sartén grande con un poco de AOVE y saltea hasta que transparente la cebolla.
- 3º.** A continuación añade el pak choi con la salsa de soja. Luego añade otro chorrito de AOVE. Saltea durante 7-8 minutos.
- 4º.** Para terminar puedes añadir flakes de chili y tofu previamente salteado.

WWW.BEATRIZMOLIZ.COM/