



SALTEADO DE PAK CHOI Y CHAMPIÑONES CON ARROZ

Ingredientes

- 2 pak choi
- 12 champiñones
- 2 cebolletas
- 2 zanahorias
- 2 dientes de ajo
- 1 guindilla cayena
- 30 ml de vinagre de arroz
- 40 ml salsa de soja
- 40 ml agua
- 10 g maízena
- 10 ml salsa sriracha
- 30 ml aceite de oliva virgen extra
- 5 g sésamo blanco
- 200 g arroz basmati

Preparación

1. Cocer el arroz basmati y reservar.
2. Lavar, secar y cortar el pak choi a lo largo. Picar las cebolletas en aros, los champiñones en cuartos o en láminas, las zanahorias en tiras y el ajo en láminas.
3. Preparar la salsa mezclando el vinagre, el agua, la maízena, la sriracha y 2 cdas de AOVE. Reservar.
4. En una sartén con $\frac{1}{2}$ cda de AOVE, saltear el pak choi a fuego medio, la cebolleta, los champis, la zanahoria, los ajos y la guindilla. Cuando esté al diente, añadir la salsa y dejar que espese.
5. Servir el salteado con el arroz, espolvoreado con sésamo y el verde de la cebolleta

[FUENTE: HTTPS://WWW.WWW.EROSKI.ES/](https://www.www.eroski.es/)