

# JUDÍAS VERDES CON PAK CHOI

🕑 25 min 👥 2 personas 🌱 Vegano

## Ingredientes

- **400 g** de judías verdes planas
- **650 g** de pak choi
- **1** cebolla
- **50 ml** de salsa de tomate
- **3** dientes de ajo
- **Sal**
- **Pimienta negra molida**
- **Aceite de oliva virgen extra**
- **Pimentón dulce o picante**, al gusto

## Preparación

1. **Lava las judías verdes y córtalas en tiras longitudinales.** Reserva.
2. **En una olla con un poco de aceite,** sofríe la cebolla picada y los ajos laminados. Añade la salsa de tomate, el pimentón al gusto y las judías verdes. Salpimenta, tapa la olla y cocina a fuego medio durante 5 o 6 minutos, removiendo de vez en cuando.
3. **Mientras tanto, lava el pak choi.** Separa y reserva las hojas, y corta las pencas en trozos de un bocado.
4. **Añade las pencas a la olla y sofríelas 2 o 3 minutos para que queden al dente.** Rectifica el punto de sal, incorpora las hojas cortadas en juliana, apaga el fuego y tapa para que se cocinen con el calor residual.

***Nota:*** Esta receta está pensada para que las verduras queden al dente (casi crujientes); si las prefieres más suaves, solo déjalas cocinar unos minutos más.