Chicharos Chinos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ajinomoto: 1 Pizca
Cebolla Morada: 1/2 unidad
Albahaca: 3 Hojas
Jengibre: 1 unidad
Azúcar mascabado: 1/4 Taza
Salsa de soja: 3 cdas
Cacahuates, pistachos y almendras: 1/4 Taza
Chícharos chinos: 500 grs
Agua: 1/2 Taza
Pimienta negra molida: c/n
Sal de mar: c/n
Sésamo tostado: 2 cdas

Preparación de la Receta

- Limpiar los **chícharos** chinos y reservar
- En una ollita colocar agua, azúcar mascabado, la salsa soya y dejar reducir
- Reservar.
- En el wok bien caliente colocar el aceite vegetal y aceite de *sésamo*, agregar los *chícharos* chinos y la *cebolla* fileteada.
- *Sazonar* con *ajinomoto* y pimienta.
- Verter la salsa reducida.
- Agregar el mix de nueces
- Servir y terminar con *sésamo* negro.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chicharos-chinos