

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>