

Encacahuatado con Bok choy

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Bok Choy: 6 Piezas

Sal y Pimienta:

Cebollín: 1

Aceite de oliva: 4 Cucharadas

Cacahuete troceado:

Sal en hojuelas:

para la salsa de cacahuete

Aceite Vegetal: 3 Cucharadas

Diente de ajo picado: 1

Canela: 1 Rama

Cacahuete: 1/2 Taza

Vino de jerez seco: 1/4 Taza

Cebolla: 1

Jitomate saladet: 3

Pimienta gorda en grano: 4

Caldo de verduras: 1 Taza

Sal y Pimienta:

Preparación de la Receta

Para el encacahuatado

- Calentar aceite en una *cacerola* y agregar la *cebolla* cortada y el *ajo*
- Añadir una rama de canela, pimienta en grano, los jitomates y los cacahuates
- Incorporar la mitad del caldo de verduras, sal y dejar *hervir* durante 10 minutos.
- Una vez que hierve incorporar le jerez y *hervir* 5 minutos más y retirar del fuego y colocar en la licuadora
- Licuar y colocar nuevamente en la olla, *hervir* a fuego medio para integrar los sabores y rectificar de sal.

Para el bok choy

- Calentar una sartén, agregar el aceite y cocinar el bok choy cortado en cuartos.
- Se coloca la salsa de *cacahuete* en la base de un plato con bordes encima se coloca el bok choy, espolvorear *cacahuete* y *cebollín* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/encacahuatado-con-bok-choy>