Salteado de Langostinos y Pak Choy



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite de Sésamo: 1/2 cda
Chile: 1 unidad
Langostinos crudos limpios: 15 Unidades
Lima para su jugo: 1/2 unidad
Salsa de ostras: 3 cdas
Aceite de girasol: c/n
Jengibre fileteado: 5 Gramos
Ajo fileteado: 1 Diente
Pak choy: 1 unidad
Semillas de sésamo: c/n

Preparación de la Receta

- En una sartén caliente con aceite neutro *saltear ajo* fileteado, *jengibre* y hojas de pak choy por 1 minuto, *condimentar* con sal y reservar.
- En la misma sartén *saltear ajo* fileteado y los **langostinos** sin moverlos dorándolos de ambos lados (1 minuto cada lado)
- *Condimentar* con sal y agregar el pak choy salteado, salsa de ostras, aceite de *sésamo*, mezclar y dejar 1 minuto más.
- Añadir *jugo* de lima y servir en plato amplio.
- Terminar con rodajas de *chile* y semillas de *sésamo*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salteado-de-langostinos-y-pak-choy