Vieiras con leche de coco y chile



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Azucar rubia: 2 cdas.
Bok Choy: 2 Plantas
Chile: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Aceite de Sésamo: 3 cdas.
Callos de vieiras: 24 Unidades
Leche de coco: 1 Taza
Salsa de soja: 2 cdas.
Maní tostado salado: 50 g
Jengibre: 1 cda.

Bebida sugerida

Trago con sake:

Preparación de la Receta

- Realice cortes superficiales sobre la carne de las vieiras.
- Corte el bok choy en cuartos.
- Pele y ralle el *jengibre*.
- Pique finamente el **chile**.
- Pique groseramente el *maní*.
- En el wok caliente con aceite de *sésamo* saltee ligeramente las vieiras.
- Retire las vieiras del wok y agregue más aceite, el bok choy y saltee unos segundos.
- Retire el bok choy del wok y saltee el *chile* picado con el *jengibre*.
- Añada más aceite de *sésamo*, el *ajo*, el azúcar y saltee hasta caramelizar.
- Reintegre las vieiras, vierta la leche de coco, el bok choy, la mitad del *maní*, mezcle y prolongue la cocción durante 1 minuto.
- Condimente con salsa de soja.

Presentación

- Sirva en platos hondos y espolvoree con el *maní* picado.

Consulta la receta original en