

Salteado de cerdo y porotos negros

Fuente: www.cocinerosargentinos.com

Ingredientes:

Poroto negro 300 grs	Carré de cerdo 500 grs
Cebolla 1	Repollo blanco 1/4
Zanahoria 1	Brotes de soja 1 puñado
Morrón rojo ½	Ajo 1 diente
Salsa de soja 1/2 taza	Semillas de sésamo 1 cda
Jengibre 1 cda	Maní 1 cda
Sal	Pimienta

Preparación:

Cortar todas las verduras en juliana y el cerdo en cubos. Saltear en el wok, agregar la salsa de soja, salpimentar, agregar el jengibre y los brotes de soja. Servir con una lluvia de semillas de sésamo y maní tostado.