

Salteado de carne de cerdo picada al estilo tailandés con col y guindilla

Tiempo total **25 Mins.** 10 Mins. Tiempo de preparación **15 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2.512 kJ / 600 Kcal

Grasas: **38 g** Proteínas: **40 g**
Carbohidratos: **21 g**

INGREDIENTES

2 porciones

300 g de carne de cerdo picada
100 g de col
2 chalotas
4 dientes de ajo
2 guindillas
150 g de judías amarillas
4 cucharadas de aceite para cocinar (por ejemplo, de colza)
15 g de jengibre fresco rallado
1 manojo de albahaca tailandesa, reservar algunas hojas para decorar
100 ml [Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada](#)
1 cucharada de salsa de pescado
1,5 cucharada de salsa de ostras (opcional)

PREPARACIÓN

Pasos 1

Pique la col. Corte las chalotas en tiras y las judías amarillas en trozos de 2-3 cm. Pique finamente ajo y la guindilla.

Pasos 2

Caliente un poco de aceite en la sartén. Añada las chalotas y la guindilla y sofría hasta que las chalotas se ablanden y empiecen a dorarse. Cerca del final de la cocción, agregue el ajo y el jengibre.

Pasos 3

Agregue la carne de cerdo picada, mezclando bien para que se deshaga en trozos más pequeños. Sofría a fuego fuerte hasta que se dore por todos lados. Después de 2 minutos, añada la col y las judías amarillas y sofría junto con la carne durante unos 2 minutos. Incorpore las hojas de albahaca tailandesa y fríalas hasta que se marchiten. Agregue las salsas: la de Soja Kikkoman, la de pescado y la de ostras y mezcle bien.

Pasos 4

Sirva adornado con el resto de la albahaca tailandesa.