



PAK CHOI CON ALIÑO DE SOJA Y SESAMO

(acelgas japonesas)

(4 RACIONES)

4 PAK CHOI
50 gr de soja
30 gr de aceite de sésamo
30 gr de semillas de sésamo

PREPRACION

Corte los pak choi longitudinalmente en mitades o en cuartos.
Situelos en el recipiente varoma, coloque agua en el vaso y programe
12 min, temp Varoma Vel 2

Mezcle la soja y el aceite de sésamo, espolvoree los pak choi con semillas de sésamo
Y sirva inmediatamente.

MERCHE ANTON
Agente Oficial Thermomix
anton.zornoza.mercedes@ithermomix.es