

## STIR-FRIED GREEN BEANS WITH BLACK BEANS (EJOTES CON FRIJOLE NEGROS)

### INGREDIENTES

- 2 cucharadas de aceite de cacahuete
- 2 cucharadas de ajo, picado
- 1 cucharada de jengibre, picado
- 1 cebolla amarilla, pequeña, pelada, en rodajas
- 450 grs de ejotes, ambos extremos recortados, cortadas sesgados
- 1/2 cucharadita de sal kosher
- 1 taza de frijoles negros, cocidos
- 2 cucharadas de salsa de ostras
- 1 cucharada de salsa de frijoles negras asiáticas
- 1/4 de taza de agua

### INSTRUCCIONES

- Prepara todos los ejotes y alinea todos los ingredientes en orden como arriba lo menciona. En un wok o en una sartén pesada, calentar el aceite a fuego fuerte durante 30 a 45 segundos.
- Añade el ajo, el jengibre y las rodajas de cebolla y cocina durante 20-30 segundos, revolviendo constantemente para evitar que el ajo se queme.
- Añada los ejotes y la sal y cocine durante otros 2 minutos, revolviendo un par de veces. Añade los frijoles negros, agua, cubre la sartén y deja que los frijoles se cocinen al vapor durante 3 o 4 minutos.
- Destapa la sartén y añade la salsa de ostras y la salsa de frijoles negras asiáticas y cocina otro minuto, revolviendo para cubrir todos los frijoles con la salsa.

