



**SPICY**  
*edamame*

### Ingredientes:

300 gr de edamame congelado  
1 cucharada de AOVE (aceite de oliva virgen extra)  
1 cucharada de Sriracha  
1 cucharadita de sésamo  
sal en escamas

### Preparación:

Cocemos en abundante agua con sal las vainas de edamame congeladas siguiendo las indicaciones del fabricante. En mi caso recomendaban una cocción de entre 3-5 minutos y opté por hervirlas sólo 3 minutos.

A continuación, se escurren bien y se secan.

Ponemos a calentar el aceite en una sartén y añadimos las vainas de edamame. Añadimos la salsa Sriracha y salteamos durante un par de minutos.

Servimos espolvoreando sésamo y sal en escamas.

[Conlaszarpasenlamasa](#)