

OKRA SALTEADO

Para: 2 Personas

Tiempo de Preparación: 15 minutos

1. Recorta los extremos de una libra de okra, descarte los extremos y corta el resto en pedazos de una pulgada. Calienta 2 cucharas grandes de aceite de oliva en una sartén grande y pesada a fuego medio.
2. Corta una cebolla mediana en trozos delgados, y saltea por 10-15 minutos hasta que estén doradas.
3. Agregue $\frac{1}{2}$ taza de agua y $\frac{1}{4}$ de cucharadita de sal a las okras en una sartén y cocine por 5-10 minutos hasta que el agua se evapore y las okras estén tiernas. Revuelve de vez en cuando.
4. Se puede agregar pollo o camarones en cubitos cocidos para saltear.

