

Ternera con setas

Tipo de plato: Carnes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Tubal

INGREDIENTES

0	
400 gr	Ternera — bistec
3 cucharadita/s	Maicena
3 cucharada/s	Jerez
0,50 cucharadita/s	Sal
4	Hongos — secos (opcional)
6	Setas — grandes(limpias, sin tallos y cortadas a cuartos)
3 cucharada/s	Aceite girasol
2,50 cucharada/s	Salsa soja
	Pimienta negra
1,50 cucharadita/s	Azúcar
0,50 cucharadita/s	Maicena
4 cucharada/s	Caldo de carne — para disolver las 3 cucharadas maizena

ELABORACIÓN

Cortar la carne en lonchas muy delgadas. Unir la maizena, el azúcar, la pimienta y la salsa de soja, y frotar bien la carne con esta mezcla. Calentar aceite en una sartén grande. Cuando esté caliente, echar la ternera y saltear durante 15 segundos. Añadir las setas y los hongos y saltear 1 minuto. Añadir todos los demás ingredientes y continuar durante 30 segundos más. Servir muy caliente.