

Ternera con pimientos

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

INGREDIENTES

0	
400 gr	Ternera — bistec
2 cucharada/s	Caldo de carne
0,50 cucharadita/s	Sal
3 cucharada/s	Aceite girasol
1	Chile — pequeño (opcional)
3	Pimiento — rojos medianos o pimientos verdes
1,50 cucharada/s	Salsa soja
	Pimienta negra
2 cucharadita/s	Azúcar
0,50 cucharada/s	Maicena
2 cucharada/s	Jerez

ELABORACIÓN

Cortar la carne en lonchas muy finas. Unir la maicena, el azúcar, la pimienta y la salsa de soja, y frotar bien la carne con esta mezcla. Cortar los pimientos en trozos iguales a los de la carne. Calentar , dos cucharadas de aceite en una sartén grande. Echar los pimientos, el pimiento chile picado y saltear durante 1 minuto. Sacar y mantener al calor. Echar el resto del aceite en la sartén , añadir la ternera y saltear durante 30 segundos. Añadir los demás ingredientes y saltearlo todo otros 30 segundos. Servir muy caliente.