

Carne estilo oriental

Tipo de plato: Carnes · Procedencia: Mavillum · Autor: Alexia

INGREDIENTES

0

150 gr Bambú — brotes

Apio

Carne vaca

2 Cebollas

150 gr Champiñones

Manteca de cerdo

Perejil

Sake

6 cucharada/s Salsa soja

ELABORACIÓN

Cortar la carne en tajadas muy finas; pelar y picar las cebollas. Lavar y cortar en dados o en tiritas las ramas de apio. Limpiar los champiñones, quitándole la parte terrosa. Calentar 3 cucharadas de grasa de cerdo en una sartén y dorar en ella la carne y las cebollas picadas.

Sazonar con salsa de soja y con el sake y distribuir la carne y las cebollas alrededor de la sartén, dejando un hueco en el centro. Colocar allí los brotes de bambú, el apio cortado y los champiñones. Cocinar a fuego fuerte y, al cabo de 10 minutos, mezclar todo con la carne.

Agregar un poco de perejil picado y servir en seguida.