

Ternera con champiñones

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

0

Aceite oliva

Cebollas

Glutamato - opcional

Maicena

Pimiento - verdes italianos

Sake

Sal

Salsa soja

Ternera

ELABORACIÓN

Foto Can GonellaCortar todo en tiras, poner a macerar la carne en sake y un poquito de salsa de soja un par de horas antes.Poner aceite en el wok, cuando este bien caliente poner la cebolla y los pimientos cuando estén hechos los salamos y añadimos la carne que habremos escurrido y pasado por maicena, salteamos bien y añadimos el jugo de la maceración y el glutamato si es que se quiere poner, dejarlo cocer un poquito y servir.