

# Ternera con setas

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

## 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.