

Ternera con pimientos

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

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 maizena, 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.