

Carne estilo oriental

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos

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.