

Receta de Tallarines Fritos con Salsa de Soja

03 Oct 2014



Buenos días a tod@s, para este primer viernes de octubre, os dejo una riquísima receta de pasta que a much@s de nuestr@s seguidor@s les va a encantar porque sé que son muy amantes de ella, espero que os guste.

Ingredientes

- Tallarines (unos 100grs por persona)
- Zanahorias (una o dos)
- Pimientos verdes (uno o dos)
- Cebolla (una grande)
- Filetes de ternera tiernos (uno grande o dos medianos)
- Pastilla de caldo (una)
- Aceite de oliva
- Salsa de soja
- Semillas de sésamo (opcional)

Modo de Preparación

1. Lavar y trocear toda la verdura en tiritas finas
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva caliente, poner toda la verdura y refreír a fuego medio hasta que esté bien pochadita
3. Cocer la pasta y dejar al dente, pasarla por agua del grifo y dejar escurrir
4. Cuando la verdura esté blandita, echar el filete cortado en tiritas y la pastilla de caldo, remover y dejar un rato que se haga la carne
5. Añadir la pasta, mezclar bien y echar un buen chorro de salsa de soja y una pizca de sal
6. Dejar unos minutos a fuego lento para que la salsa reduzca y se mezclen los sabores
7. Espolvorear unas semillas de sésamo si queréis
8. Servir caliente y....buen provecho!!!