

Receta de Ternera Salteada con Pimientos

07 Mayo 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta de carne de ternera, que salteada con unos pimientos verdes y algún ingrediente más, os quedará un plato exquisito para toda vuestra familia.

Ingredientes

- Filetes de ternera (tres o cuatro)
- Pimientos verdes (dos o tres)
- Cebolla (una)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Salsa de soja (dos cucharadas)
- Vino blanco (un vasito)
- Maicena (una o dos cucharadas)
- Aceite de oliva
- Sal
- **Para el aliño**
- Salsa de soja (dos cucharadas)
- Vino blanco (una cucharada)
- Aceite (una cucharada)

Modo de Preparación

1. Cortar los filetes en tiritas
2. Lavar los pimientos, quitar las pepitas y cortarlos en tiritas
3. Picar bien la cebolla y los ajos
4. En un bol mezclar la carne con la salsa de soja, el vino y la maicena
5. En una sartén con un poco de aceite rehogar los pimientos durante unos minutos, añadir un poco de sal y reservarlos
6. Echar un poco mas de aceite y rehogar la carne a fuego fuerte dos o tres minutos sin dejar de remover
7. Añadir los pimientos ,la cebolla y los ajos y remover
8. Echar los ingredientes del aliño, mover un poco y dejar cocer hasta que casi no quede jugo
9. Servir caliente ybuen provecho!!!