

Receta de Ternera en Salsa de Soja y Almendras

02 Jun 2015



Buenos días a tod@s, para hoy martes os dejo una estupenda receta de Ternera con Salsa de Soja, es uno de mis platos favoritos y también de mi familia que les encanta comer este rico plato, espero que lo preparéis y disfrutéis de su sabor.

Ingredientes

- Escalopines de ternera (1kg o más según comensales)
- Cebolla (una grande)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Almendras crudas peladas (unos 100grs)
- Vino blanco (un vasito)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta
- Salsa de Soja
- Maizena (una o dos cucharaditas)

Modo de Preparación

1. Poner un chorro de aceite en la olla y cuando esté caliente dorar las almendras, sacarlas y reservarlas
2. Partir la ternera en tiritas y ponerle un poco de sal y pimienta
3. En el mismo aceite refreír la cebolla y los ajos todo bien picadito, cuando esté transparente la cebolla, añadir la ternera partida en tiritas y rehogar bien unos minutos
4. Echar las almendras, el vino blanco y un chorro de salsa de soja, dejar que evapore un poco el vino y tapar la olla
5. Dejar cocer con la pesa unos treinta minutos, si la olla es rápida pues la mitad del tiempo
6. Si os gusta la carne al dente o más hecha lo dejáis más o menos tiempo cociendo
7. Abrir la olla y si la salsa está un poco clara, añadir una o dos cucharaditas de maizena y dejar un rato al fuego para que espese, ajustar la sal
8. Servir caliente y.....buen provecho!!!