

Receta de Fideos de Arroz con Ternera al Estilo Oriental

11 Ene 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta que es muy socorrida si os gusta la cocina oriental, es un plato muy fácil de preparar y seguro que os gustará a tod@s los que les guste este tipo de comida.

Ingredientes

- Filetes de ternera en tiritas (medio kg o mas según comensales)
- Fideos de arroz
- Pimiento rojo (uno mediano)
- Berenjena o calabacín (una cortada en tiritas)
- Champiñones troceados (seis o siete)
- Raíces chinas (una taza)
- Salsa de soja (media taza)
- Salsa hoisin (dos cucharadas grandes)
- Aceite vegetal

Modo de Preparación

1. En una sartén con un poquito de aceite caliente, refreír las tiritas de ternera
2. Cuando estén un poco doradas, añadir el pimiento en tiras y la berenjena o calabacín también cortados en tiras, remover constantemente unos diez minutos
3. Añadir la salsa de soja y la salsa hoisin y mezclar bien todo
4. Echar las raíces chinas y los champiñones troceados y mezclar todo, reservar para después
5. Sumergir los fideos de arroz en agua caliente durante unos cinco o seis minutos, escurrir y colocar en una fuente
6. Volcar la salsa preparada sobre los fideos
7. Servir caliente y.....buen provecho!!!