

## 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!!!