

Salteado de ternera picante

Tiempo total **25 Mins.** 15 Mins. Tiempo de preparación **10 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
1650 kJ / 394 Kcal

Grasas: **19,5 g** Proteínas: **33,9 g**
Carbohidratos: **19,9 g**

INGREDIENTES

2 porciones

250 g de carne de vacuno (lomo, solomillo o ribeye)
4 cucharadas Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
2 cucharadas Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi
1 huevo
4 cucharadas de agua
1 cucharadita de azúcar
0,5 cucharadita de fécula de patata
4 dientes de ajo
10 g de jengibre
50 g de pimiento rojo
50 g de zanahoria
50 g de cebolla roja
100 g de col pak choi
4 cucharadas de aceite
50 g de guisantes verdes
2,5 cucharadas de cilantro
1 cucharadita de semillas de sésamo

PREPARACIÓN

Pasos 1

250 g de carne de vacuno (lomo, solomillo o ribeye) - **1 cucharada** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **0,5 cucharada** Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi - **1** huevo
Corte la ternera en tiras finas. Marine con una porción de Salsa de Soja Kikkoman y sambal oelek (o Salsa Picante de Guindilla para Kimchi Kikkoman), y añada el huevo. Mezcle bien. Deje reposar durante 5 minutos.

Pasos 2

3 cucharadas Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada **4 cucharadas** de agua - **1 cucharadita** de azúcar - **0,5 cucharadita** de fécula de patata - **1,5 cucharadas** Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi
Mezcle la Salsa de Soja Kikkoman con el agua y el azúcar en un bol, añada la fécula y el sambal oelek restante (o la Salsa Picante de Guindilla para Kimchi Kikkoman).

Pasos 3

4 dientes de ajo - **10 g** de jengibre - **50 g** de pimiento rojo - **50 g** de zanahoria - **50 g** de cebolla roja - **100 g** de col pak choi
Pique finamente el ajo y el jengibre. Corte el pimiento y la zanahoria en tiras y la cebolla roja y el pak choi en trozos más grandes.

Pasos 4

4 cucharadas de aceite - **50 g** de guisantes verdes - **2,5 cucharadas** de cilantro - **1 cucharadita** de semillas de sésamo

Caliente el aceite en una sartén. Añada las verduras rápidamente, una tras otra: empiece por el ajo y el jengibre y sofríalos durante 1 minuto. Incorpore la cebolla roja y la zanahoria, y rehogue durante 1 minuto más. Agregue la ternera en rodajas y sofría durante 2-3 minutos. Vierta la salsa del paso 2 y el resto de las verduras, incluidos los guisantes, y mezcle. Espolvoree el plato con cilantro y semillas de sésamo.