

# Salteado de ternera picante

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

Información nutricional (por porción)  
**1.650 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** Kikkoman Salsa de Soja  
**cucharadas** naturalmente  
fermentada  
**2** Kikkoman Salsa picante  
**cucharadas** de Guindilla para Kimchi  
**1** huevo  
**4** de agua  
**cucharadas**  
**1** de azúcar  
**cucharadita**  
**0,5** de fécula de patata  
**cucharadita**  
**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** de aceite  
**cucharadas**  
**50 g** de guisantes verdes  
**2,5** de cilantro  
**cucharadas**  
**1** de semillas de sésamo  
**cucharadita**

## 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 cucharada** 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.