



ingredientes

- ▶ 800 g de Ternera Gallega para saltar (babilla, cadera o tapa)
- ▶ 6 cucharadas de salsa de soja
- ▶ 4 cucharadas de aceite de sésamo
- ▶ 2 dientes de ajo picados
- ▶ ½ cucharada de jengibre picado fino
- ▶ 1 pimiento rojo grande
- ▶ 1 pimiento verde grande
- ▶ 1 pimiento amarillo grande
- ▶ 1 cucharada semillas de sésamo tostadas
- ▶ fideos de soja (o de arroz)
- ▶ aceite de girasol
- ▶ sal fina

elaboración

Cortar la carne en tiras un poco anchas y macerarlas junto con la soja, el aceite de sésamo, el ajo y el jengibre al menos 12 horas en nevera. Con el wok bien caliente, añadir un poco de aceite de girasol y saltar la carne, sin el líquido de maceración, durante unos segundos hasta que los trozos adquieran un tono dorado. Apartar la carne a los lados del wok y añadir los pimientos al centro, cocinar durante unos segundos hasta que tomen color y saltar a fuego vivo mezclando carne y pimientos. Añadir el jugo de maceración de la carne y las semillas de sésamo en el último

momento. Probar antes de sazonar ya que, debido a la soja, el punto de sal puede ser suficiente.

presentación

Servir inmediatamente y acompañar de unos fideos de soja o de arroz recién cocidos.

sugerencia

Podemos integrar los fideos dentro del wok, o bien arroz en blanco, salteando el conjunto durante un minuto más a fuego fuerte.



tiempo aproximado: 30 minutos