



Chop Suey de
Ternera Gallega

Ingredientes

(4 personas):

- 400 gr de Ternera Gallega (de cadera, babilla o tapa).
- 100 gr de cebolla.
- 50 gr de pimiento amarillo cortado en tiras.
- 50 gr de pimiento rojo cortado en tiras.
- 50 gr de pimiento de Oimbra cortado en tiras.
- 25 gr de champiñones cortado en láminas.
- 15 gr de apio cortado en láminas.
- 1 dl de soja.
- 0.5 dl de vinagre de módena.
- 2 dl de aceite de oliva.
- sal.
- 4 costrones de pan de Cea tostados (I.G.P. Pan de Cea).



Preparación

Saltear todos los ingredientes con el aceite a fuego fuerte, cuando estén añadir las tiras ó filetes de carne, rociar con la soja y el vinagre de módena poner a punto de salazón y servir.

Presentación

Servir en una bandeja la preparación con todo su jugo y acompañar con los costrones de pan.

Tiempo aproximado:
20 min.