

SALTEADO de Verduras Y TERNERA

🕒 90 minutos

📏 Fácil

👤 4 personas

✓ INGREDIENTES

Para la carne marinada:

- ☐ 300 g de ternera
- ☐ 4 cucharadas de salsa de soja
- ☐ 2 cucharadas de salsa de ostras
- ☐ Pimienta
- ☐ 1 cucharadita de harina fina de maíz

Para el salteado:

- ☒ **Verduras para Saltear Florette**
- ☐ Aceite de oliva virgen extra
- ☐ 50 ml de salsa de soja
- ☐ Hierbabuena
- ☐ 20 g de anacardos



Corta la ternera en porciones y **júntala** en un bol con la salsa de soja, la de ostras, un poco de pimienta y la harina fina de maíz. **Marínala** durante 1 hora.



Una vez marinada, **saltea** las verduras en una sartén con aceite de oliva.



Quando estén cocinadas, **añade** la carne y espera a que se dore. **Incorpora** la salsa de soja.



En el último momento, **vierte** la hierbabuena, **remueve** y **emplata** en el recipiente que más te guste.



Tuesta los anacardos en una sartén y **decora** el emplatado.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Verduras para
Saltear

