

FIDEOS SALTEADOS con verduras y ternera

🕒 25 minutos

📏 Fácil

👤 4 personas

✓ INGREDIENTES

- Micro al vapor brócoli, zanahoria y coliflor Florette
- 400g de fideos de trigo
- 1 cebolla
- 150g de setas shiitake
- Aceite de oliva
- Filete de ternera
- 100ml de salsa de soja
- 2 cucharadas de miel
- 1 cucharada de vinagre de vino blanco
- Pimentón picante



1 Saltea la cebolla y las setas shiitake troceadas en una sartén amplia con aceite de oliva. Trocea el filete de ternera y **agregalo** a la sartén.



2 Cocina las verduras micro al vapor introduciéndolas en el microondas a máxima potencia durante 5 minutos y **añádelas** a la sartén junto al resto de ingredientes.



3 Cuece los fideos en agua hirviendo, pásalos por agua fría y **cuélalos** para retirar el exceso de agua. **Añádelos** a la sartén.



4 En un bol **mezcla** salsa de soja, miel, vinagre de vino blanco y una cucharadita de pimentón picante.



5 **Vierte** esta salsa sobre los fideos y **saltea** hasta que todos los ingredientes se hayan integrado. **Sirve** en un plato hondo.

PRODUCTO DE ESTA RECETA



Micro al vapor brócoli,
zanahoria y coliflor

