Mis recetas online

Ternera con salsa de ostras

Ingredientes

- 2 filetes de ternera (unos 400 g)
- 1/2 pimiento rojo
- 1/2 pimiento verde
- 1/2 pimiento amarillo
- 1 cebolla pequeña
- 1 zanahoria grande
- 1 cucharada maicena
- 2 cucharadas salsa de ostras
- salsa de soja para macerar la carne + 2 cucharadas más
- jenjibre
- 5 cucharadas aceite
- 50 ml agua.

Preparación

Picar la zanahoria, cebolla y pimientos en juliana (tiras largas y finas) .

Partir los filetes en tiras largas y finas .

Ponerlos a macerar en salsa de soja durante 5' .

Poner el aceite en una sartén, añadir las verduras cortadas y dejar al fuego durante unos 5' a fuego medio removiendo de vez en cuando .

Sacar y reservar .

Añadir la ternera, escurrida la salsa de soja, a la sartén .

Dar una vueltas hasta que esté hecha .

Añadir la cucharada de maicena y remover .

Añadir las verduras que habíamos reservado, la salsa de ostras, el agua, jenjibre rallado y 2 cucharadas de salsa de soja .

Rremover y dar un hervor durante 2' .

Servir .

.