

## Receta Salteado de ternera

## Porciones

2

## Ingredientes

**Solomillo de ternera: 500g**

**Pimiento: 1**

**Broccolini: 200g**

**Salsa de soja: 125ml**

**Salsa sriracha: 1 cda**

Sal

## Aceite

**Maicena: 1 cda**

**Jengibre: 20g**

**Azúcar moreno: 1 cda**

**Ajo: 5 dientes**

**Aceite de sésamo: 2 cdta**

## Pimienta

## Instrucciones

- Cortar la ternera en lonchas finas, salpimentar, sellar en una sartén con aceite y retirar
- Cortar las verduras en tiras, sofreír en la sartén, añadir un chorrito de agua y cocinar tapado 5 min
- Mezclar en un bol el resto de ingredientes hasta integrarlos bien
- Añadir todo a la sartén y cocinar a fuego medio hasta reducir la salsa