

## Ingredientes

Solomillo de ternera: 500g

Pimiento: 1

Brocollini: 200g

Bicarbonato: 0,5 edta

Aceite de sésamo: 1,5 edta

Salsa de ostras: 3 eda

Jengibre: 10g

Aceite

Sal: 0,5 edta

Msg: 0,5 edta

Vino de Shaoxing: 1,5 edta

Maicena: 2 edta

Salsa de soja: 3,5 edta

Azúcar: 2 eda

Ajo: 3 dientes

## Instrucciones

- Cortar la ternera en lonchas finas y marinar en 0,5 eda de soja y la sal, msg, vino de Shaoxing, bicarbonato, maicena y aceite de sésamo
- Por otro lado, integrar en un bol el resto de salsa de soja, la salsa de ostras y el azúcar
- Cortar la verdura en trozos de bocado, escaldar 3 min y echar en un bol con agua y hielo
- En una sartén con aceite a fuego fuerte echar la carne y, a mitad de cocción, añadir el jengibre y ajo rallados y cocinar 3 min
- Echar la salsa del bol y cocinar 1 min removiendo constantemente hasta que espese ligeramente
- Poner las verduras y cocinar todo hasta que estén hechas