

Ternera oriental con pimientos

★ ★ ★ FÁCIL

🕒 40 MIN.

🍴 4 RACIONES



INGREDIENTES

- 500 g de falda de ternera en tiras
- ½ pimiento verde
- ½ pimiento rojo
- Un chorrito de aceite de oliva virgen
- 180 g de champiñones
- ½ cebolla
- 1 zanahoria
- 1 cucharada de harina
- Una pizca de jengibre polvo/fresco
- 2 cucharadas de salsa de ostras
- Un chorrito de salsa de soja
- 200 ml de agua
- Sésamo
- Pimienta

ACCESORIOS

- Pala de remover
- Direct Prep



PREPARACIÓN

1. Comenzamos cortando con el procesador Direct Prep, los champiñones en láminas finas, y la cebolla, el pimiento y la zanahoria en juliana.
2. En el bol, colocamos la pala de remover y añadimos un chorrito de aceite y calentamos a 120 °C durante 1 minuto a velocidad 1. A continuación añadimos las verduras y salteamos a 120 °C, durante 5 minutos a velocidad 3 y reservamos.
3. En el bol de nuevo, añadimos aceite y salteamos la carne de ternera, a 120 °C, durante 5 minutos a velocidad 3. Es importante cocinarla al punto, para que no quede dura.
4. Una vez tengamos la carne lista, volvemos a incorporar las verduras previamente salteadas, añadimos una cucharada de harina y cocinamos a 120 °C, durante 2 minutos a velocidad 3.
5. Incorporamos el jengibre, una pizca de pimienta y salteamos a 120 °C, durante 3 minutos a velocidad 3.
6. Finalmente añadimos la salsa de ostras junto con la salsa de soja, un vasito de agua y cocinamos a 120 °C, durante 10 minutos a velocidad 2.
7. Servimos en un cuenco y decoramos con semillas de sésamo tostado.

