

Receta de Carne Salteada con Pimientos y Cebolla

11 Feb 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de carne salteada que es fácil y rápida de preparar y estoy segura que os gustará a tod@s l@s amantes de la carne y las verduras y además de estar riquísima es una receta muy sana.

Ingredientes

- Carne de vacuno en tiritas (sobre 1kg, según comensales)
- Pimientos rojo y verde (dos o tres)
- Cebollas (una grande)
- Ajos (cuatro o cinco)
- Cebollinos (opcional)
- Puerros (uno o dos)
- Sal
- Pimienta negra molida
- Comino molido
- Pimentón dulce (una cucharada)
- Aceite de oliva
- Salsa de soja ligera

Modo de Preparación

1. Poner las tiritas de carne en un bol con aceite, pimienta y ajo picadito y mantenerlo macerando durante una hora
2. Lavar y trocear todos los vegetales a vuestro gusto
3. Poner una sartén con aceite al fuego muy alto, cuando esté bien caliente echar las tiritas de carne y saltearlas hasta que tengan un color marrón
4. Echar el pimentón y un poquito de comino y saltear un minuto
5. Añadir los vegetales a la sartén, echar sal al gusto y saltear hasta que comiencen a ablandarse
6. Rociar con un poco de salsa de soja, dejar unos segundos y apagar
7. Es importante que los vegetales queden crujientes, este es el atractivo de este plato
8. Servir caliente y.....buen provecho!!!