

Ternera en salsa de chile dulce

con cogollos con aderezo de soja y cherrys saltados

<650 calorías **Fácil y rápido** **Picante** • Solo con una sartén
Cocinando: 25 min • Listo en: 25 min

12



Filete de ternera



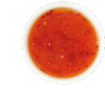
Cogollos de lechuga



Salsa de soja



Ajo tierno



Salsa de chile dulce



Tomate cherry



Jengibre

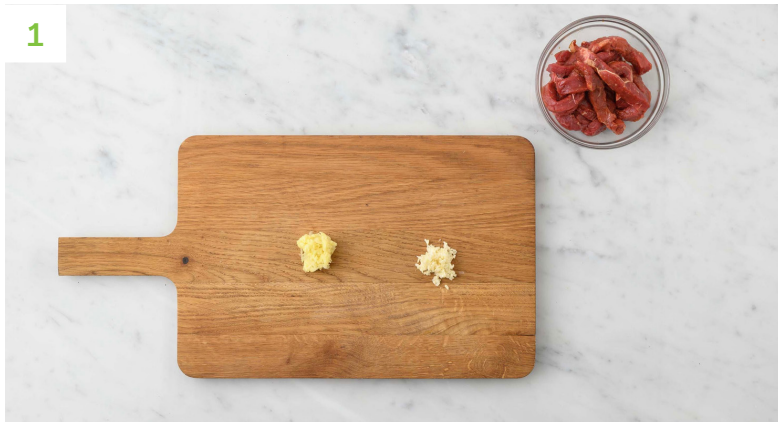
De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, ajo, orégano.

Lávate las manos al manipular los ingredientes.
Lava tus frutas y verduras.

Bol mediano, sartén mediana, papel de cocina, bol pequeño, varillas, rallador fino.

11) Soja 13) Cereales que contienen gluten.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.



Marina la carne

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Seca la **ternera** y córtala en tiras de 1-2 cm. Pela y ralla el **ajo** (ver cantidad en ingredientes) y la mitad del **jengibre** (doble para 4p). En un bol, mezcla la **ternera**, el **ajo**, el **jengibre**, la mitad de la **salsa de soja** y un chorrito de **aceite**. **Salpimienta** y reserva.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



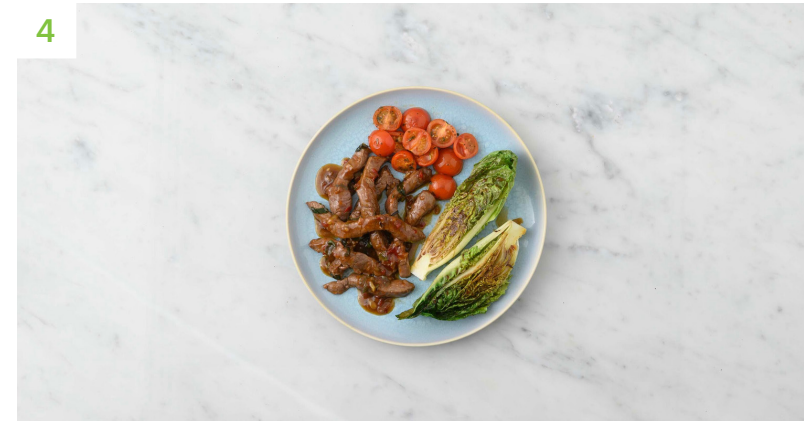
Cocina la ternera y los cogollos

En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. **Salpimienta** los **cogollos** y cocina en la sartén 2 min por lado, hasta que estén dorados. Reserva fuera de la sartén. En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto y sofríe el **ajo tierno** 1 min. Añade la **ternera** a la sartén y saltea 1-2 min o hasta que esté dorada. Añade la **salsa de chile dulce** y remueve todo bien. **Salpimienta** al gusto.



Saltea los tomates cherry

Corta los **tomates cherrys** por la mitad. En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Añade los **tomates cherry**, el **orégano** (ver cantidad en ingredientes) y **salpimienta**. Saltea durante 2-3 min, hasta que estén dorados. Retira de la sartén y reserva. Mientras tanto, corta los **cogollos de lechuga** por la mitad a lo largo. Corta el **ajo tierno** a láminas finas.



Emplata y disfruta

En un bol pequeño, mezcla con ayuda de unas varillas un chorrito de **aceite** y la **salsa de soja** restante. Sirve la **ternera** con **salsa de chile dulce** en platos. Acompaña con los **tomates cherry** salteados y los **cogollos** a la plancha. Cubre los **cogollos** con la mezcla de **soja** y **aceite**.

¡Que aproveche!

¡Recíclame!



¡Ponle nota chef!
Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

