

Tallarines fritos al estilo chino



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Mao



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Exótica

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 100 gr. de tallarines por persona
- 1 o 2 zanahorias
- 1 o 2 pimientos verdes
- 1 o 2 pimientos rojos
- 1 cebolla grande
- 1 filete de ternera grande o 2 medianos
- Salsa de soja
- 1 pastilla de caldo
- aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Cortamos toda la verdura en juliana (tiritas) y echamos en la sartén cubierta con aceite (sólo cubrir la superficie, no llenar). Dejamos que vaya pochando a fuego lento-medio. Mientras cocemos la pasta y la escurrimos bajo el grifo.

Paso 2

Cuando la verdura esté blandita, echamos el filete cortado en tiras y la pastilla de caldo. Cocinamos hasta que la carne esté hecha. Añadimos la pasta y mezclamos bien, echamos un chorreón de salsa de soja y una pizca de sal. Dejamos por lo menos 10 minutos a fuego lento para que la salsa de soja reduzca y la pasta absorba todos los sabores.