

# Tallarines con Ternera al Teriyaki y Cebolletas



## Ingredientes

**Aceite de girasol:** c/n

**Azúcar moreno:** 2 cdas

**Filet de ternera:** 2 Unidades

**Salsa de soja:** 2 Partes

**Cebolletas:** 4 Unidades

**Aceite de Sésamo:** c/n

**Fideos chinos:** 200 grs

**Gambas:** 3 Cabezas

**Vinagre de Arroz:** 1 Parte

## Preparación de la Receta

- Poner al fuego el *vinagre* de *arroz* con la salsa de soja y el azúcar moreno.
- Añadir, opcionalmente, dos cabezas de gamba, para dar fuerza y carácter a la salsa.
- Colar y reservar.
- Cortar la **ternera** en tiras y *saltear* en una sartén con el aceite de *sésamo* y las **cebollitas** cortadas en juliana.
- Poner a *hervir* una olla con agua, cuando hierva incorporar los fideos y seguir las indicaciones del fabricante.
- Mojar la carne con la salsa teriyaki y servir sobre los fideos recién escurridos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tallarines-con-ternera-al-teriyaki-y-cebolletas>