Tallarines Salteados



Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Aceite de Sésamo: 2 cdas
Cebolla Morada: 1 Taza
Espaguetis cocidos: 1/2 kg
Tomates: 2 Unidades
Lomo de ternera: 250 grs
Pimienta: c/n
Salsa de ostras: 4 cdas
Vinagre Blanco: 4 cdas
Salsa de soja: 1/4 Taza
Cebolleta china picada: 1/2 Taza
Cilantro Picado: 1 cda
Ajo: 2 Dientes
Jengibre fresco rallado: 1 cda
Ajíes amarillos: 2 Unidades
Sal: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Caldo de carne: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Limpiar los tomates, retirando la piel, pulpa y semillas
- Cortar en juliana gruesa y reservar.
- Limpiar también los ajíes amarillos, quitándoles las venas y las pepas
- Reservar.
- En un *wok*, calentar el aceite de oliva
- Mientras cortar el *lomo* en tiras y salpimentar
- Aumentar el fuego a máximo, incorporar la carne y *saltear* durante unos 30 segundos hasta *dorar*.
- Cortar la *cebolla* en juliana gruesa
- Añadir al sofrito junto con el *tomate*, el *ají* amarillo, el *ajo* picado y el *jengibre*
- *Saltear* a fuego alto durante unos segundos.
- Agregar los espaguetis y seguir salteando
- Verter la salsa de soja, la salsa de ostras, el aceite de *sésamo* y el *vinagre*.
- Por último, echar el *cilantro* y la cebolleta *china*
- Retirar y servir.

- Si no posees un *wok*, puedes utilizar una sartén grande.
- Puedes reemplazar los espaguetis por fideos chinos.

- Si las salsas se reducen mucho, vierte ½ taza de caldo de carne y continúa salteando por 30 segundos más.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tallarines-salteados