

# 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

**Ajjes 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 ajjes 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>