Tiras de res estilo mandarín servidas en radiquio

Ingredientes

Para el relleno:

Aceite de cacahuate: 1 cda
Zanahoria: 5 g
Rábano: 5 g
Jengibre: 5 g
Hongos: 150 g
Azucar:
Calabaza: 5 g
Salsa housin:
Apio: 5 g

Para la marinada:

Aceite:
Cebollas cambray: 40 g
Ajo: 1 Diente
Pimienta:
Tallos de cebolla:
Chile serrano sin semillas: 5 g
Filete de Res: 400 g
Sal:

Preparación de la Receta

Para la marinada

- Cortamos 1 diente de *ajo*, 5 gr de *chile* serrano sin semillas, 40 gr de cebollas cambray, los tallos de las cebollas y agregamos en un bowl con aceite.
- Rebanamos 400 gr de filete de **res** en tiras, *sazonar* con sal y pimienta
- Incorporamos a la *marinada*, mezclamos y reservamos.

Para el relleno

- Cortamos en pluma 5 gr de *zanahoria*, 5 gr de *apio* y 5 gr de *rábano*.
- En una sartén, previamente caliente, colocamos una cucharada de aceite de *cacahuate*, esparcimos y agregamos los vegetales cortados.
- Pelamos 5 gr de *jengibre*, cortamos en tiras, agregamos al sartén y mezclamos
- Cortamos 5 gr de *calabaza* en pluma y añadimos
- Agregamos las tiras de *res* marinadas y cocinamos
- Por otro lado, cortamos finamente 150 gr de *hongos*, los incorporamos junto con la salsa housin y el azúcar
- Cocinamos por 20 minutos más y servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tiras-de-res-estilo-mandari-n-servidas-en-radiquio