Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Noodles de ternera y setas

2 raciones · 846 kcal

Ingredientes

- 200 gr de fideos de arroz
- Salsa de ostras
- 200 gr de setas
- 2 filetes de ternera troceados
- 1 zanahoria
- 1 cebolla pequeña
- Pimienta molida
- Jengibre molido (opcional)
- Aceite de oliva
- Pistachos troceados (opcional)
- Salsa de soja

POR RACIÓN

Proteínas	49 g
Grasas	28 g
Hidratos	104 g
Fibra	7,5 g

Elaboración

1. Añadir un poco de salsa de ostras, la ternera, pimienta molida y jengibre, y dejar macerar en la nevera media hora
2. Trocear una zanahoria y una cebolla y hacerlas en una sartén con un poco de aceite
3. Pasados un par de minutos, añadir las setas, remover y dejar que se hagan tres o cuatro minutos más a fuego medio
4. Añadir la ternera y poner un poco más de salsa de ostras y salsa de soja
5. Remover y dejar que se integre todo cinco minutos más, mientras se preparan los noodles
6. Añadir los noodles a la misma sartén, poner un poco más de salsa si fuera necesario y mezclar todo bien
7. Terminar con pistachos troceados

RECOMENDACIONES

Se puede usar tanto pistachos troceados como anacardos.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta