


Carne estilo Chino



 Preparación
45 minutos

 Rinde
4 porciones

INGREDIENTES

- 500 g de **Bistec de Primera de Res** cortado en tiritas
- 6 cebollines
- 1 chile verde
- Aceite de sésamo
- Aceite neutro (girasol)
- 6 cdas de Salsa de Soja
- ½ tacita de agua fría
- 1 cda de maicena
- Sal

PREPARACIÓN

1. Corte en tiras la carne y almacénala en la refrigeradora.
2. Lave y corte los cebollines en trozos regulares de unos 2 centímetros y guárdelos también. Luego pique el chile verde.
3. Caliente un chorrito de aceite de sésamo mezclado con otras gotas de aceite neutro y una vez haya calentado agregue la carne. Sofríela un par de minutos y cuando comience a tomar color, agregue todos los cebollines y la mitad del chile.
4. Revuelva bien y condimente con un poquito de sal. Agregue la salsa de soja y la maicena disuelta en el agua fría. Vuelva a revolver para que todo se mezcle y la maicena espese nuestra salsa. Este paso demorará máximo dos minutos y listo.
5. Sirva caliente, acompañado de arroz blanco.