



RES *a la mongoliana*

*Añadir verduras
como brócoli
y zanahoria.*

Ingredientes:

- 500 g de trocito de res
- 1 manojo de cebolla cambray
- 1 pimiento morrón verde cortado en juliana.
- 2 chiles cuaresmeño o de árbol verde cortados en juliana
- 3 dientes de ajo finamente picados
- 1 cm de jengibre
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1/2 cda. de aceite de ajonjolí
- 1/4 taza de salsa de soya
- 2 cucharadas soperas de fécula de maíz
- 2 cucharadas soperas de azúcar
- Ajonjolí para decorar

Preparación:

1. Salpimiente la carne al gusto.
2. Corte la cebolla cambray en trozos grandes. Pele el jengibre y rállalo. Reserve todo.
3. En un sartén incorpore el aceite vegetal, agregue el aceite de ajonjolí y una vez que se haya calentado, añada la cebolla, el jengibre y el ajo, cocine por dos minutos.
4. Añada la carne de res y cocine por tres minutos moviendo constantemente. Incorpore el pimiento verde y los chiles, mezclando muy bien.
5. En otro recipiente, combine el azúcar, la salsa de soya, la fécula de maíz e incorpore a la cocción moviendo permanentemente hasta que se espese.
6. Sirva en un plato y espolvoree el ajonjolí.

¡BUEN PROVECHO!

**RINDE PARA
4 PORCIONES**

Calz. Ávila Camacho esq. con Calle José María del Bosque 1850 Nte. Col. Santa María, Torreón, Coah.

SERVICIO A DOMICILIO 747 47 07
Área restringida

Consulta horarios de atención en
www.ganaderiarevuelta.com.mx



La Tienduca



GR-104/1703