



TERNERA AGRIDULCE CON SETAS PLEUROTO Y FIDEOS O TALLARINES DE ARROZ

TIEMPO TOTAL DE PREPARACIÓN: 60 MINUTOS – TIEMPO TOTAL DE COCINADO: 30 MINUTOS

EQUIPO

- Olla de 4 litros con Tapa iCook
- Wok iCook
- Cuchillos
- Rallador de verduras

INGREDIENTES

- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo dulce
- 1 pimiento amarillo dulce
- 300 g de setas pleuroto
- 600 g de solomillo de ternera
- 250 g de rodajas de piña en lata
- 1 diente de ajo
- 30 g de jengibre fresco
- 300 g de fideos de arroz
- 100 ml de aceite de oliva extra virgen
- 50 g de tomates, troceados
- 2 cucharadas de salsa de soja
- Zumo de 1 limón

PREPARACIÓN

1. Corta todas las verduras y setas en tiras, trocea la carne en pedazos pequeños, corta la piña en cubos, reserva el zumo para la salsa y ralla el ajo y el jengibre.
2. Hierva los fideos de arroz en la Olla de 4 litros iCook siguiendo las instrucciones de tiempo de cocción del paquete, después acláralos con agua fría.
3. Calienta el aceite en el Wok iCook, fríe la ternera 2-3 minutos, retira y deja reposar.
4. Fríe el ajo y el jengibre y a continuación las setas y las verduras. Añade la piña y cocínalo todo 3-5 minutos.
5. Añade los tomates troceados, la salsa de soja y el zumo de limón. Añade parte del zumo de la piña para darle un sabor más dulce a la salsa agridulce.
6. Añade la carne y los fideos a las verduras, mezcla todo bien y preséntalo en un plato.

Consejo de EA: Prueba la receta en casa primero antes de presentarla a tus clientes. “Te sorprenderá ver lo fácil que es cuando lo has ensayado primero”, nos dice el EA Cornel Robu.