

www.lavidaesdulce.net

Rico Filete Asiático

Receta

1/4 taza salsa de soya

1/8 taza de miel

1 cda. de aceite de sésamo

1cda. de jengibre rallado o pasta de jengibre

1 diente de ajo machacado

1 cda. de sriracha

500 grs. de filete picado (se puede reemplazar por lomo o posta)

2 cebollines

2 cdas. de sésamo negro

En un bol mezclar la soya, jengibre, ajo Se puede poner el diente entero y luego de freír sacar, si no les gusta el ajo), miel y sriracha, reservar.

En un sartén calentar el aceite de sésamo agregar el filete y freír por tres minutos, incorporar el cebollín y freír solo un minuto mas. Agregar la salsa completa y revolver hasta calentar, servir sobre arroz y decorar con sésamo negro.