



# Ternera salteada con verduras al curry

**Ingredientes** - Para 2 persona(s)

- 2 Ud. de *Filetes de ternera*
- 1/2 Ud. de *Pimiento rojo*
- 1/2 Ud. de *Calabacín*
- 1/4 Ud. de *Berenjena*
- 1 Ud. de *Cebolla*
- *Jengibre*
- 2 Cucharadita(s) de *Semillas de sésamo*
- *Salsa de soja*
- 1 Cucharada(s) de *Curry*

## Preparación

### Paso 1 - Macerar la carne

Cortaremos los filetes en tiras de un tamaño no demasiado grande. Una vez hecho esto las pondremos en un cuenco, añadiremos un chorrito generoso de salsa de soja y las de semillas de sésamo. Lo mezclaremos bien con las manos y dejaremos macerar media hora como mínimo.

### Paso 2 - Cortar las verduras

Cortaremos las verduras en forma de tiras y las dejaremos preparadas para saltear. La cantidad de jengibre que pongáis dependerá de lo que os guste, ya que tiene un sabor muy predominante.

**Nota:** *podéis varia el tipo de verduras, queda bien con la mayoría.*

### Paso 3 - Hacer el salteado

Pondremos un chorlito de aceite en un wok o en una sartén y subiremos el fuego al máximo. Cuando el aceite este caliente añadiremos la cebolla. Cuando este un poco hecha añadiremos la carne. Una vez la carne halla cogido color añadimos el resto de verduras y un chorrito de salsa de soja. Pasado un minuto añadimos el curry y acabaremos de saltear. Y ahora... a pelearos con los palillos chinos! que aproveche.

**Nota:** *las verduras tienen que quedar al dente.*