



SALTEADO DE CARNE

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 15 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- ½ kg de lomo de res, cortado en trozos medianos
- 1 barra de Margarina sin sal La Villita
- 1 pimiento rojo, cortado en cuadros
- 1 pimiento verde, cortado en cuadros
- 1 taza de brócoli picado
- 1 taza de elotitos tiernos (baby)
- ½ taza de cebollín picado
- ½ taza de cebolla morada, cortada en cuadros
- ¾ de taza de caldo de res
- ¼ de taza de salsa de soya
- 1 cucharadita de semillas de ajonjolí
- Sal y pimienta negra al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

¿Sin ideas para hoy? Esta receta te sacará de apuros, amiga.

En una olla agrega la mitad de la barra de Margarina sin sal La Villita y precalienta a temperatura media-alta por 3 minutos. Agrega la carne y cocina 3 minutos, mientras revuelves constantemente. Añade el resto de los ingredientes, excepto el ajonjolí, el caldo de res y la salsa de soya. Saltea la mezcla por 3 minutos más.

Reduce la temperatura a baja, agrega el caldo de res y cocina por 5 minutos, dale sazón con sal y pimienta negra al gusto. Por +ultimo rocía las semillas de ajonjolí y sirve con arroz o verduras. ¡Buen provecho!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita