



## 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!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita