



SALTEADO DE CARNE CON VERDURAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

INGREDIENTES

- 4 Bisteces para asar
- 2 tazas de zanahorias
- 1 cebolla
- 2 tazas de pimiento
- 2 tazas de calabaza
- 1 cucharada sopera de salsa de soya
- Sal, pimienta y ajo al gusto (en polvo)
- Margarina sin sal La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Esta receta es más sencilla de lo que imaginas, amiga y además, es toda una delicia.

Una vez que tengamos las verduras limpias y cortadas en cubos, las reservamos. Lo mismo haremos con los bisteces, los cortamos en tiras o en cuadrados y reservamos.

En una sartén o cacerola amplia, agregamos una cucharadita de margarina y ponemos a calentar a fuego medio, una vez derretida, colocamos la verdura, empezando con la zanahoria que es la que más tarda en cocer, poco a poco incorporamos los demás ingredientes y comenzamos a sazonar con sal, pimienta y ajo.

Una vez que la verdura luzca doradita agregamos los bisteces, dejamos reposar por unos 5 minutos y retiramos del fuego.

¡Listo ahora que tenemos listo el salteado, servimos y agregamos salsa de soya al gusto!

 LaVillitaMX  @LaVillita