



RES A LA CANTONESA 4 porciones

Ingredientes:

- ¼ de taza de jugo sazonador
- ¼ de taza de salsa tipo Inglesa
- ¼ de taza de salsa de soya
- 2 dientes de ajo, picados
- 500 g de bistec de res, cortado en tiras
- 2 cucharadas de aceite
- ½ pieza de brócoli, cocido
- 1 pimiento morrón rojo, sin semillas y cortado en cubos
- 1 ½ tazas de champiñones, rebanados
- Sal y pimienta, al gusto
- Ajonjolí, para decorar

Método de Preparación:

1. En un tazón mezcla el jugo sazonador con la salsa tipo Inglesa, la salsa de soya y los ajos, coloca la carne en un refractario y vierte la salsa, marina durante 30 minutos.
2. Escurre la carne y reserva la marinada, en una sartén caliente el aceite, fríe la carne hasta que este bien cocida. En la misma sartén fríe las verduras hasta que estén suaves, agrega la marinada de la carne y la carne, mezcla, sazona y cocina durante 5 minutos más.
3. Sirve, espolvorea ajonjolí y ofrece.

Tiempo de Preparación: 25 min.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****