FILETE ORIENTAL
6 porciones

Ingredientes

- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 15 cebollitas cambray, sin rabo y partidas a la mitad
- 2 pimientos verdes, cortados en bastones
- 2 pimientos rojos, cortados en bastones
- 1 diente de ajo picado
- 2kg de filete de res cortado en cuadros

Para la salsa:

- 1 taza de agua (250ml)
- 1 taza de azúcar
- ½ taza de cátsup
- 4 cucharadas de salsa soya
- 4 cucharadas de fécula de maíz
- ¼ de taza de vinagre blanco (60ml)

Preparación:

1. Para los filetes, calienta el aceite y fríe las cebollitas junto con los pimientos y el ajo retira del fuego.
2. En la misma sartén fríe la carne y deja en el fuego hasta que la carne este completamente cocida.
3. Para la salsa, calienta el agua con el azúcar, la cátsup, la salsa de soya y la fécula previamente disuelta con el vinagre mueve hasta que espese ligeramente.
4. Sirve el filete acompañando con las verduras y bañando con la sal.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 35 minutos
DIFICULTAD: Fácil