

Ternera a la mandarina en wok



- **Porciones**
👤 4 Personas
- **Costo €**
💰 Bajo
- **Tiempo de preparación**
🕒 20 Minutos
- **Dificultad**
📌 Normal

Ingredientes para preparar Ternera a la mandarina en wok

- ● 600 grs de filetes de ternera
- ● 4-5 cucharadas de aceite de sésamo
- ● 50 grs de pimienta en grano en vinagre
- ● 100 grs de mandarinas
- ● sal
- ● **Cebollín**

Cómo se prepara Ternera a la mandarina en wok

Corte la carne en tiras finas. Caliente el aceite en un wok y saltéelos 3 o 4 minutos, removiendo. Escorra bien la pimienta y échelo en el wok. Escorra las mandarinas reservando el jugo. Añada las mandarinas al wok y cuézalo todo 1 o 2 minutos. Añada 2 o 3 cucharadas del jugo de las mandarinas y sale al gusto.

Lave el cebollino, séquelo y córtelo en aritos. Reparta la preparación en los platos, adórnalos con el cebollino y sírvala.