



Stir Fry de Vegetales y lomo acompañado de Arroz

Ingredientes (para 4 personas)

- 1 taza de arroz Diana Premium previamente cocinado
- 3 cucharadas de aceite vegetal
- 600 gramos de lomo de res
- 1 diente de ajo finamente picado
- ½ taza de cebolla puerro cortada en julianas finas
- ½ taza de cebolla blanca cortada en tajadas finas
- ½ tazas de zanahoria cortada en julianas
- ½ taza de orellanas u hongos shiitake cortados en tajadas
- ½ taza de calabacín cortado en julianas
- ½ taza de bok choy cortado en julianas finas
- 2 cucharadas de salsa soya
- 5 cucharadas de salsa de ostras



Preparación

1. En un wok bien caliente vierte la mitad del aceite y sella el lomo lo más rápido posible, para que quede término medio (si la cantidad es mucha sugerimos hacerlo por tandas). Retira y reserva.
2. Agrega el resto del aceite y adiciona el ajo. Cocina por 20 minutos y añade la cebolla puerro, cebolla blanca y zanahoria. Saltea por 2 minutos.
3. Adiciona los hongos, saltea otro minuto y sigue con el calabacín, las raíces chinas y el boy choy.
4. Cocina 1 minuto más y agrega los trozos de lomo sellado, la salsa soya y la salsa de ostras.
5. Deje que todo caliente bien y sirve acompañado de Arroz Diana Premium.

¡Buen Provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.