

# Ternera Thai

*Esta ternera tiene aroma a Tailandia, pues allí usan mucho la albahaca, los cacahuets y el sabor agridulce/agripicante, aunque se no te va mucho... saltea la cebolla y el pimiento y añade la ternera. Sirve la ternera con alguna verdura rica en fibra como los espárragos, las acelgas o el bok-choy si le quieres dar un toque más del sud-este asiático.*

## INGREDIENTES:

- 1/2 Kg Ternera picada o filete en tiras
- 1 Cebolla tierna
- 1 Pimiento rojo
- 1 Chili rojo o 1 cayena (opcional)
- 2 Cucharadas Salsa de soja baja en sodio
- 1 Cucharadita sirope de agave o 1/2 panela o azúcar moreno
- 1 Lima (ralladura y zumo) o 1/2 limón
- 20g Hojas albahaca fresca (1 taza)
- 2 Cucharadas aceite oliva
- 10-12 Cacahuets tostados (opcional)

4

Raciones



## ELABORACIÓN:

1. Pelar la cebolla y cortar en juliana fina cebolla, pimiento y el chili rojo.
2. Saltear a fuego vivo un par de minutos.
3. Agregar la ternera y seguir salteando un par de minutos más.
4. Adicionar la salsa de soja, sirope, ralladura y zumo de lima, cocinar 5 minutos.
5. Apagar el fuego, añadir la albahaca, remover bien y servir.

Decorar con unos trocitos de cacahuets tostados si se desea.