

SALTEADO DE REPOLLO CON CARNE

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos

Ideal para 4 personas

Ingredientes



Salsa para el salteado

- 2 cucharadas de salsa de soya
- 1 cucharada de aceite de sésamo
- ½ cucharada de azúcar morena

Para hacer el salteado

- ½ cabeza de repollo verde, picado
- 2 zanahorias, rallada
- 3 cebollas verdes, cortada en pedazos pequeños
- ½ libra de carne molida sin grasa
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de jengibre fresco rallado
- Una pizca de sal y pimienta

Instrucciones

1. En un recipiente pequeño, mezcla la salsa soya, el aceite de sésamo y el azúcar morena, deja la salsa a un lado.
2. Picar el repollo en pedazos bien pequeños, que te queden alrededor de 6 tazas, rallar las zanahorias, que tengas 1 taza rallada, la cebolla cortarla en rodajas, triturar el ajo y rallar el jengibre, dejar las aparte.
3. Calienta una sartén grande a temperatura media, una vez caliente, agrega la carne molida, el ajo, el jengibre y una pizca de sal y pimienta, cocina hasta que la carne esté cocida (unos cinco minutos).
4. Agrega el repollo y las zanahorias a la sartén y continúa revolviendo y cocinando hasta que el repollo esté ligeramente dorado (o completamente dorado, si lo prefieres). Agrega la salsa preparada y las cebollas verdes. Mezclar la comida lista sírvela con un poco de cebolla verde extra y semillas de sésamo. Delis!