

## **CARNE DE RES SALTEADA CON SALSA DE FRIJOLES NEGROS**

### **INGREDIENTES**

- 300 g Carne de res, cortada en rodajas
- 60 g Brotes de bambú
- 60 g Pimentón verde y rojo, cortados en tiras
- 60 g Champiñones, cortados en rodajas
- 60 g Zanahoria, cortada en rodajas
- 1 cuchara de aceite para cocinar

### **INGREDIENTES PARA SAZONAR**

- 1 cuchara de Salsa de Ajos y Frijoles Negros LKK
- 1 cuchara de agua
- 1 cucharadita de Salsa Picante con Ajos LKK
- 1 cuchara de Aceite de Ajonjolí LKK

### **DIRECCIONES**

Calentar la sartén a fuego alto, agregar aceite para cocinar, la carne de res y la Salsa de Ajos y Frijoles Negros, mezclada en agua. Saltearla a la mitad de su cocción, agregar el bambú, los pimentones, los champiñones, la zanahoria, la Salsa Picante con Ajos y cocinar hasta que estén completamente cocidos. Rociar con el Aceite de Ajonjolí y servir con arroz blanco.

