

CARNE MOLIDA ENVUELTA EN HOJAS DE LECHUGA CON SALSA HOISIN

Ingredientes:

250 gr Pollo/Carne de res/Carne de cerdo, molida o cortada en tiras
60 gr Pepino, cortado en cubitos
60 gr Zanahorias, cortadas en cubitos
60 gr Brotes de Bambú, tajados
12 Hojas de lechuga
2 cucharas Aceite para freír

Ingredientes para Sazonar:

3 cucharas Salsa Hoisin Lee Kum Kee
3 cucharas Salsa de Ostras Lee Kum Kee
1 cuchara Aceite de Ajonjolí Lee Kum Kee

Preparación:

Calentar la sartén, agregar el aceite para freír, agregar su carne preferida y salsa de ostras. Dorar hasta que esté la carne media cocida.

Agregar pepino, zanahoria, brotes de bambú y salsa hoisin. Saltear revolviendo en forma pareja. Agregar aceite de ajonjolí.

Envuelva en cada hoja de lechuga una pequeña porción del guiso.

Sirva las envolturas de lechuga usando la salsa hoisin como dip.

