



PUNTAS DE RES SATAY

Ingredientes:

- Sal y pimienta, al gusto
- 400 g de puntas de res
- 2 cucharadas de aceite
- ½ cebolla, picada
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 cucharadita de jengibre fresco, pelado y rallado
- 1 cucharadita de comino, molido
- 1 cucharada de cilantro, picado
- 4 cucharadas de crema de cacahuete
- 1 cucharada de salsa de soya
- 2 limones, sólo el jugo
- ½ taza de crema de coco
- ½ taza de agua

Procedimiento:

1. Salpimenta las puntas de res, calienta el aceite y fríelas hasta que estén bien cocidas, reserva.
2. En una sartén sofríe la cebolla y el ajo hasta que la cebolla esté transparente, agrega el jengibre, el comino y el cilantro, la crema de cacahuete, la salsa de soya, el jugo de limón, la crema de coco, el agua y mezcla perfectamente hasta incorporar todos los ingredientes.
3. Sirve las puntas de res bañadas con la salsa y ofrece.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4