

# Ensalada de ternera tailandesa

SERVES: 4

PREPARATION TIME: 10 minutos

COOKING TIME: 4-5 minutos

## Ingredients

- 6 cucharadas de aceite de oliva Filippo Berio Mild & Light
- 2 bistecs de solomillo (225 g), cortados
- 3 tomates, sin pepitas y en rodajas
- 1 cebolla morada, en rodajas
- 1 pepino, sin semillas y cortado en bastoncitos
- 100 g de brotes de soja
- 1 guindilla roja larga y fina, sin pepitas y en rodajas
- 3 cucharadas de menta fresca picada
- Jugo de 1 lima
- 2 cucharadas de salsa de soja oscura
- 2 cucharadas de salsa de pescado

## Method

1. Calentamos 2 cucharadas de aceite en una sartén, añadimos el bistec y cocinamos durante 4-5 minutos. Lo volteamos una vez hasta que se dore por fuera y quede poco hecho por dentro. Reservamos.
2. Colocamos los tomates, la cebolla, el pepino, los brotes de soja, el chile y la menta en un bol grande. Incorporamos los ingredientes restantes y mezclamos bien.
3. Cortamos el bistec en lonchas finas. Repartimos la ensalada en cuatro platos y servimos el aderezo en un plato pequeño. Añadimos las lonchas de bistec a la ensalada. Servimos la receta el instante.