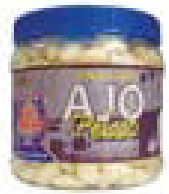
VEGETALES FRESCOS
hasta tu mesa

Bistec con brócoli y salsa soya sobre cama de arroz



Ingredientes:

400 Grs. Bistec delgado cortado en cuadros pequeños
1 Diente de **ajo MR. LUCKY** picado finamente
¼ Taza de salsa soya
2 Cucharaditas de chile en polvo
2 cucharadas de aceite
4 Cucharaditas de jengibre fresco rallado
1 Kg. de **brócoli MR. LUCKY**





Preparación:

1. Combina el bistec, la salsa soya, el ajo, el chile en polvo, deja esto aparte.
2. Calienta una cucharada de aceite, fríe la carne moviéndola constantemente hasta que se fría por todos lados, déjala aparte.
3. Calienta la cucharada de aceite restante.
4. Añade el jengibre fríelo por un minuto.
5. Incorpora el brócoli, fríelo bien.
6. Añade ¼ de taza de agua, deja que se cocine el brócoli por cinco minutos.
7. Añade la carne, cocina moviendo constantemente.
8. Quita del fuego y sirve sobre arroz al vapor, espolvoreando con ajonjolí.

GARANTÍA. 100% Riego con Agua de Pozo Profundo

EMPRESA 100% MEXICANA

Todos los Productos **MR. LUCKY** *son seguros:*
www.mrlucky.com.mx

MR. LUCKY se vende en tiendas de autoservicio