



Recetario en Línea de Eddy Warman

SHAKING BEEF (BO LUC LAC) DEL RESTAURANTE SLANTED DOOR DE SAN FRANCISCO

1 libra filete mignon, sin grasa y cortada en cubos de 1 a 1 ¼ "
1 / 2 cucharadita de pimienta negro
6 cucharadas. aceite de canola

6 tallos de cebolla verde, cortado en 1 "de largo
1 cebolla mediana rojos de tamaño, de preferencia las cebollas de primavera (en rodajas)
2 cucharaditas. ajo picado
1 cda. de mantequilla sin sal

salsa Sofritos:

3 cucharadas de azúcar blanca granulada
2 cucharadas de vinagre blanco
3 cucharadas de salsa de soja ligera
3 cucharadas de salsa de pescado
1 cda. de vino de arroz

Sal y pimienta salsa de acompañamiento:

2 cucharaditas. sal kosher
1 cda. pimienta recién molida negro
1 / 4 taza de jugo de limón recién exprimido

1 manojo de berros

1. Marinar el filete en cubos con el azúcar, sal, pimienta y aceite. Cubra y refrigere por 2 horas.
2. Combinado todos los ingredientes para la salsa de sofrito, mezclar bien hasta que el azúcar se disuelva.
3. Divida filete en 2, 8 oz. partes (que se cocinan por separado).
4. Calentar el wok a fuego alto.
5. Añadir aproximadamente 3 cucharadas. aceite de canola.
6. Cuando el aceite comienza a fumar, agregue una porción de filete, pulse en una sola capa. Filete de café, por un lado, casi un minuto. A los trozos de filete a la otra parte marrón y otra vez a continuación. Vierta el exceso de aceite, dejando alrededor de 1 cucharada de aceite en el wok o cacerola.
7. Agregue 1 / 2 de cebolla roja, 1 / 2 de la cebolla verde y 1 cucharadita. de ajo y cocinar por 30 segundos.
8. Agregar ½ (1 / 4 taza) de la salsa saltar al wok. Sacuda la cacerola para liberar el filete. Cook

hasta que la temperatura deseada.

9. Agregar $\frac{1}{2}$ cucharada. de mantequilla sin sal y continuarán sacudiendo la cacerola hasta que la mantequilla se haya derretido, unos 20 segundos.

10. La cuchara en plato de filete que se alinea con berros.

11. Repita con el resto de la porción de filete.

12. Combine la sal, la pimienta negro y jugo de limón en una cazuela la salsa y servir en el lado de la carne de vacuno.