

						
Home	Spanisch	Kochrezepte	Bildergalerien			

Tajailles de vaca

Carne negra



ca. 30 Min.

[\[volver a la visión general \]](#)

Al tiempo total hay que añadir **otra hora para escabechar** la carne.

Este plato lo hemos llamado carne negra porque obtiene un color muy oscuro por el escabeche.

Muchas gracias a Mónica por corregir la versión castellana de la receta.

Ingredientes

600 g carne de vaca magra para asar,
por ejemplo solomillo bajo o filete de ternera
1 cebolla muy grande
2 - 3 dientes de ajo
1 pieza de jengibre fresco tan grande como una
nuez
6 cucharadas de salsa de soja oscura
1/2 cucharada de salsa de anchoa (Nuoc Mâm)
1/2 cucharadita de polvo de 5 especias chinas
1/2 cucharadita de pimentón
1/2 cucharadita de azúcar
1 chile seco (sin granos), triturado
pimienta
3 cucharadas de aceite para escabechar todo
un poco de aceite para saltear



Adicional al gusto

5 setas shiitake
1 zanahoria cortada en tiritas de 4 cm
1 cucharada de aceite
1 cucharada de salsa de soja oscura
1 tarro de espárragos, cortados en trozos
1 puñado de brotes de soja
150 ml de agua

Preparación



Sacar todos los tendones, la grasa y la piel de la carne y cortarla perpendicular a la línea de la fibra en tajadas muy finas de 5 por 3 cm (Consejo: congelar la carne antes un poquito).

Cortar en tiras finas la cebolla, picar muy fino el ajo y el jengibre. Mezclar la carne con el ajo, el jengibre, las salsas, las especias, el chile y el aceite y dejar marinar todo durante al menos 1 hora.

Rehogar las tiras de cebolla con 1 cucharada de aceite en una sartén. Al gusto añadir las tiritas de zanahoria y las setas shiitake, cortadas en tiras (remojar las setas secas antes en agua caliente), después rebajar todo con 1 cucharada de salsa de soja y rehogarlo durante aproximadamente 3 minutos. Echar todo a un plato.

Saltear la carne marinada con un poco de aceite en la sartén a horno fuerte durante 2 o 3 minutos. Añadir las cebollas, zanahorias y setas ya rehogadas y calentarlas con la carne.

Al final añadir los espárragos y los brotes de soja y calentarlos también.

Para obtener más salsa puedes añadir aproximadamente 150 ml de agua.