Fajitas de res con salsa agridulce

Categoría: Plato Fuerte, Carne de res, Chiles, Vegetales, Frutas

Es momento de darle un toque fresco a tus fajitas de res con estos ingredientes.

Preparación **30 min.**
Dificultad **Media**
Porciones **4 personas**

Ingredientes

- 4 cdas de Aceite
- 2 g de Tiras de res
- 40 g de Cebolla cambray rebanada
- 1/4 cda de Jengibre picado
- 40 g de Jalapeños picados La Costeña®
- 60 g de Jícama cortada en cubos
- 60 g de Zanahoria rebanada
- 60 g de Pepino rebanado con cáscara
- 2 cdas de Apio picado
- 1 taza de Piña en almíbar La Costeña® (con almíbar)
- 6 cdas de Almíbar
- 4 cdas de Cacahuates pelados y tostados
- 1 cda de Salsa de soya
- 1 cdta de Ajonjolí tostado

Preparación

1. Freír en el aceite caliente las tiras de res con las cebollas de cambray hasta dorar.

2. Agregar el resto de los ingredientes uno por uno, dándoles tiempo de cocción, en el orden enlistado finalizando con el ajonjolí tostado.

3. Servir caliente, se puede acompañar con arroz al vapor.