

FAJITAS DE RES CON VEGETALES

Ingredientes:

- $\frac{1}{4}$ taza de salsa de soya
- 1 ajo triturado
- 500 g de fajitas de res
- Sal y pimienta para condimentar las fajitas
- 1 cda de fécula de maíz
- 1 cda de consomé de res
- $\frac{1}{2}$ taza de agua
- 2 cdas de aceite vegetal
- 2 cdas de margarina light
- $\frac{1}{2}$ taza de cebolla picada
- 1 sobre de Natuvia con Probióticos
- 1 taza de zanahoria fresca picada en palitos
- 1 taza de chile dulce verde picada en juliana
- 1 taza de chile dulce rojo picado en juliana
- 1 taza de apio picado
- 1 taza de hongos tajadeados
- 1 taza de chayotes en juliana

Preparación:

1. Colocá las fajitas de res en una bolsa y agregá sal, pimienta, ajo y salsa soya. Dejá reposar dos horas en el refrigerador.
2. Mientras tanto, en un sartén grande o un wok, agregá la mitad del aceite y la mitad de la margarina y sofreí la cebolla picada con Natuvia. Luego agregá las zanahorias y sofreí un poco más.
3. Agregá los chiles rojo y verde, luego el apio, chayotes y por último, los hongos. Sofreílos hasta que se suavicen. Apartá en otro tazón.
4. Colocá otro poco de aceite y sofreí las fajitas de res sin la marinada hasta dorar, luego apartá eso también.
5. En el sartén caliente, agregá el agua combinado con la fécula de maíz y el consomé de carne hasta espesar un poco. Volvé a poner las verduras al wok, luego las fajitas y serví de inmediato sobre arroz blanco.