

## CUCURUCHOS DE TRIGO RELLENOS DE SOLOMILLO TERIYAKI



### INGREDIENTES

600 g solomillo de ternera

#### **SALSA TERIYAKI**

¼ taza de miel

¼ taza salsa soja

Jengibre en polvo

1 diente de ajo

2 cucharadas de vinagre de arroz

Una cucharadita de maicena

Pimienta

Sal

#### **CUCURUCHO DE TRIGO**

Tortitas de maíz y trigo de 18 cm diámetro.

Aceite de oliva suave

Semillas de sésamo negro

Cebollino

## **MODO DE HACERLO**

### **SALSA**

Mezclar en un cuenco la miel, la salsa de soja, el jengibre en polvo, el ajo, el vinagre y la maicena.

Cortar el solomillo en trozos pequeños.

Calentar una sartén grande a fuego medio-alto. Añadir 1-2 cucharaditas de aceite y saltear el solomillo 2-3 minutos hasta que esté bien dorado. Si no se está dorando, aumentar el calor y continuar por otro minuto.

Agregar la salsa a la carne y remover continuamente hasta que espese y bañe bien la carne.

### **CUCURUCHO DE TRIGO**

Cortar cada tortita de trigo en dos, pincelar un un poquito de aceite de oliva dar forma de cono, y soportar con un mondadientes.

Colocar en una bandeja de horno, los conos boca abajo, hornear a 180° unos 8 a 10 minutos hasta que estén dorados. Retirar los mondadientes.

Rellenar los cucuruchos con la carne, y decorar con las semillas de sésamo y cebollino.