



LOMO SALTADO

1. INGREDIENTES

- 1 kg. de lomo de res.
- 125 ml. de vino.
- 3/4 kg. de cebolla.
- 3 tomates.
- 1 kg. de papa amarilla.
- 1 cda. de perejil.
- 3 ajíes verdes.
- Sal, pimienta y comino.
- 2 cdas. de sillao.
- 4 cdas. de vinagre.
- 1 cda. de culantro.
- 1 cda. de ajo.
- 1 pimiento.

2. PREPARACIÓN

Corta el lomo de res en pequeños trozos y mézclalo en una tazón con vinagre, vino, sillao, sal, pimienta, comino y un poco de aceite. Después, coloca en una sartén con aceite a fuego alto.

Añade el tomate, la cebolla y los ajos. Incorpora tiras de ají y pimiento. Cocina en la sartén a fuego alto por un par de minutos más.

Antes de retirar de la sartén, agrega el líquido de la maceración, luego mezcla y añade el perejil y culantro picado.

¡Y listo, acompaña tu lomo saltado con papas fritas y arroz blanco!

Fuente: peru.com

