



<https://www.mepillasquisando.com>



LOMO SALTEADO AL ESTILO PERUANO



INGREDIENTES:

- 180 gr. De Lomo de Ternera.
- ½ Cebolla.
- ¼ De Pimiento picante.
- 1 Tomate.
- 1 Patata.
- 1 Chorrito de Vinagre.
- 1 Chorrito de Pisco, aguardiente de uva peruano.
- 1 Chorrito de Salsa de carne.
- 1 Chorrito de Soja.
- ½ Cucharada de Cilantro.
- Sal, Pimienta y Perejil.
- Aceite.

ELABORACIÓN:

Cortamos la carne en bastones, la ponemos en un bol, salpimentamos y reservamos. Cortamos la cebolla en juliana gruesa y reservamos. Cortamos el pimiento picante, quitándole las semillas y venas, y cortamos en tiras delgadas, Reservamos. Cortamos el tomate en gajos y reservamos. Cortamos la patata en bastones. En una sartén freímos la patata. Volver a freír las patatas para que estén crujientes, reservar. Con un poco de aceite en una sartén, sellamos la carne por todos lados, reservar. Colocamos la cebolla en la sartén, añadimos el pimiento picante y cocinamos un par de minutos. Agregamos el vinagre y flambeamos. Añadimos la carne y el pisco y flambeamos. Agregamos la salsa y el cilantro picado. Acompañamos con arroz cocido.

<https://www.mepillasquisando.com>