

RECETARIO VIRTUAL SUPUKO MIKUY

RECETAS DE PLATOS PERUANOS

LOMO SALTADO

Ingredientes (6 porciones)

- 1 kg de carne
- 3 cebollas
- 3 tomates
- 2 ajíes escabeches
- 3 papas
- 1 ramo de culantro
- 1 cucharada de salsa de ostión
- ½ taza de sillao
- ¼ de taza de vinagre blanco
- ½ cucharada de comino
- ½ cucharada de ajo
- ½ cucharada de pimienta molida
- Sal al gusto

Preparación

En primer lugar, se cortan las papas en tiras largas y se fríen en una sartén con aceite bien caliente.

Luego, se pica la carne en tiritas largas o cuadritos y se pone a marinar con pimienta y sal. Se calienta aceite en una sartén y se fríe la carne hasta que quede de color dorado. A continuación, se agrega la cebolla picada en tiras o gajos gruesos, el tomate, ajo y el ají el escabeche cortado de igual forma; se deja unos segundos de cocción. Finalmente, se añade el vinagre, el sillao, la salsa de ostión y el comino, verificando el punto de sal. Servir caliente.