# Lomo saltado al estilo fusión en aromas de cerveza negra



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Cebolla de verdeo picada**: 3 cda.
**Salsa de soja**: 1 cda.
**Tomate**: 1 Unidad
**Ají rojo**: 1 Unidad
**Lomo**: 1 k
**Jengibre**: 1 Unidad
**Cebolla Colorada**: 1 Unidad
**Cilantro Picado**: 3 cdas.
**Ají Verde**: 1 Unidad
**Cerveza negra**: 2 cdas.
**Perejil picado**: 3 cdas.
**Aceite De Oliva**: Cantidad necesaria
**Vinagre de Arroz**: 1 cda.
**Caldo de carne**: 5 cdas.
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Pisco**: 2 cdas.
**Ají Amarillo**: 1 Unidad
**Azucar**: 1/2 cdita.
**Puré de Ajos**: 1 cdita.

## Preparación de la Receta

- Corte el **lomo** en dados
- Condimente con sal y pimienta.
- En un wok caliente vierta el pisco, deje evaporar y agregue el aceite de oliva, una vez caliente selle el *lomo* hasta *dorar*
- Retire y reserve.
- Pele y pique la *cebolla* y el *jengibre*.
- Pele y corte en gajos finos el *tomate*.
- Pique los ajíes en fina juliana
- En el mismo wok agregue nuevamente aceite de oliva y saltee la *cebolla* junto con el puré de ajos, el *jengibre* y los ajíes finamente picados
- Luego añada el *vinagre* de *arroz*, la salsa de soja y la cerveza negra, mezcle bien y sazone con sal y pimienta.
- Agregue el *tomate*, el caldo de carne y el *lomo* precocido
- Mezcle y agregue el *perejil*, el *cilantro* y la *cebolla* de verdeo
- Termine de cocinar unos segundos más y retire.

## Armado

- Coloque en el centro de un plato una porción de *lomo*.

## Presentación

- Acompañe con la salsa y decore con rajas de *chile* rojo y hojas de *cilantro*.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/lomo-saltado-al-estilo-fusion-en-aromas-de-cerveza-negra**