

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>