Lomo Salteado



Ingredientes

Papas: 2 Unidades
Pimiento rojo: 1/2 Unidad
Comino: Cantidad necesaria
Tomate: 1 Unidad
Vino Blanco: 1 chorro
Cebolla Morada: 1 Unidad
PASTA DE AJO: 1 cdita.
Salsa de ostras: 2 cdas.
Cilantro Picado: 1 cda.
Cebolleta china picada: 1/2 Taza
Pimienta: Cantidad necesaria
Vinagre de Arroz: 2 cdas.
Ají Amarillo: 1 Unidad
Lomo de ternera: 250 g
Aceite: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Sobre una tabla, cortar la carne en tiras y trasladar a un bol
- *Condimentar* con el *vinagre*, la salsa de soja, *comino*, pimienta y el vino
- Dejar *marinar* unos minutos
- Mientras, cortar la *cebolla* en juliana gruesa
- Cortar el *pimiento* rojo y el *ají* amarillo en tiras, retirando las venas y las pepitas
- Cortar el *tomate* en juliana y quitarle también las semillas.
- En un wok o una sartén, calentar un chorro de aceite
- Cuando el aceite esté humeando, añadir la carne -reservar el *jugo* de la maceración- y *saltear*
- Añadir la *cebolla* y la pasta de *ajo*
- Mezclar.
- Verter el caldo reservado de la maceración
- Disminuir el fuego e incorporar el *ají* amarillo y el *pimiento* rojo
- Agregar la salsa de ostras
- Por último, añadir el *tomate* y *saltear* un poco más.
- Por otro lado, *pelar* las papas y cortar en bastones
- Freír en una pequeña olla con abundante aceite
- Retirar y quitar el exceso de aceite dejando reposar en un plato con papel absorbente.

- Servir el **lomo** salteado en un plato
- Echar encima el *cilantro* picado -no tan fino- y la cebolleta *china* picada
- Acompañar con las papas fritas.

- Utiliza guantes de plástico o baña tus manos con aceite para manipular el *ají* amarrillo, pues pica mucho.
- Si no posees un wok, puedes utilizar una sartén grande.

Para la pasta de ajo

- Hornear 2 dientes de *ajo* por unos minutos hasta que se dore
- Retirar y preparar un puré con un poco de aceite
- Lo puedes conversar durante toda una semana.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomo-salteado