

# 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* amarillo, 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 conservar durante toda una semana.

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