



LOMO SALTADO PERUANO

Ingredientes

- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- 800 g de lomo de vacuno cortado en tiras
- 1 Diente de ajo cortado finamente
- ¼ Taza de vinagre blanco
- 2 Cucharadas de salsa de soya
- 1 Tableta de caldo de costilla MAGGI®
- ½ Taza de agua caliente
- Sal y pimienta a gusto
- 1 Cebolla morada grande cortada en pluma gruesa
- 3 Tomates grandes cortados en gajos y sin pepas
- ¼ Cucharadita de comino molido
- 1 Ají amarillo cortado en delgadas láminas
- 2 Cucharadas de cilantro fresco picado



Dificultad:
Baja



Porciones:
5



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

Energía:	357 Kcal
Proteínas:	39.3 g
Grasa Total:	15.7 g
Colesterol:	0 mg
H. de Carbono:	16.3 g
Fibra Dietética:	2,4 g
Sodio:	884 mg

Preparación

1.- Calienta el aceite de oliva en una sartén de buen tamaño y agrega la carne, espera a que se dore por todos sus lados y de inmediato condimenta con el ajo. Vierte el vinagre blanco y espera a que se evapore a la mitad, enseguida agrega la salsa de soya y también la tableta de caldo de costilla MAGGI®, de inmediato vierte el agua caliente y cocina durante unos segundos removiendo de vez en cuando.

2.- Luego, agrega la cebolla con el tomate en gajos y condimenta con un toque de sal, pimienta y comino. Agrega el ají amarillo y saltea durante unos minutos hasta cocer la carne y dejar los vegetales al dente.

3.- Una vez lista la preparación, retira del fuego y agrega el cilantro. Sirve de inmediato con arroz blanco y papas fritas al más estilo Perú y disfruta de tu preparación.