

LOMO SALTADO

Peru



Zoe Butzke

INGREDIENTS

1 libra de lomo de res

2 dientes de ajo

sal

pimienta

3 cucharadas de aceite vegetal

1 cebolla morada

2 tomates

~~1 ají amarillo~~ uso chile pimiento en lugar de

2 cucharadas de salsa de soya

3 cucharadas de vinagre de vino tinto

1/3 taza de caldo de carne

1/2 taza de cilantro fresco

2 tazas de papas fritas

arroz blanco

INGREDIENTS

Yo he ido al supermercado para comprar...

1 libra de lomo de res

1 cebolla morada

2 tomates

1 ají amarillo uso chile pimiento en lugar de

1/3 taza de caldo de carne

1/2 taza de cilantro fresco

Definicións

cortado – cut

lomo de res – steak

grasa - fat

dientes de ajo – cloves of garlic

trocear – mince

cebolla morado – onion (red)

vinagre de vino tinto - red wine vinegar

salsa de soya – soy sauce

caldo de carne – beef stock

HE TROCEADO LOS DIENTES DE AJO



HE CORTADO LA
GRASA EN EL
LOMO DE RES.

HE CORTADO EL
LOMO DE RES
EN TROZOS
FINOS.



HE
SAZONADA
EL LOMO DE
RES CON SAL,
PIMIENTA, Y
DOS DIENTES
DE AJO



HE
CORTADO
LA
CEBOLLA
MORADA



HE
CORTADO
LOS
TOMATES Y
LOS
AMARILLOS



HE
COCINADO
UNAS POCAS
TIRAS A LA
VEZ HASTA
QUE
MARRÓN.



HE
INCORPORADO
TODO DEL LOMO,
LOS AMARILLOS,
LA CEBOLLA
MORADA, Y LOS
TOMATES.



HE
INCORPORADO LA
SALSA DE SOYA, EL
VINAGRE DE VINO
TINTO, Y EL
CALDO DE CARNE



FINALMENTE,
YO HE
INCORPORADO
EL CILANTRO
FRESCO





YO TAMBIÉN HE HECHO PAPAS FRITAS Y ARROZ
BLANCO, PERO AQUELLOS SON MÁS FÁCIL.

YO
TAMBIEN
LIMPIADO





Lomo Saltado!

Preguntas?

Receta: https://www.quericavida.com/recipes/peruvian-lomo-saltado/5ea8ace7-4c81-4bf7-930d-fe69322febaf?sc_lang=en