LOMO SALTADO PERUANO

INGREDIENTES

1 Kg. de lomo de ternera (carne de Res)
2-3 papas peladas y cortadas para freír (bastones)
2 dientes de ajo machacados
Sal y pimienta al gusto
2 cdas de salsa de soja
2 cebolla grande cortada en juliana
3 tomates grandes y maduros en rodajas
1/4 taza de vinagre
1/2 cdta de comino molido
1 Pimentón o pimiento rojo o amarillo cortados en tiras delgadas
2 cdas de cilantro fresco picado
Aceite para freír, cantidad necesaria
½ cdta de jugo de limón
2 cdas de Perejil picado
4 ají amarillo fresco cortados en tiras delgadas

PREPARACIÓN

Freír en una sartén con media taza de aceite bien caliente, el lomo cortado en dados o en tiras, dándole vueltas.

Cuando comience a soltar el jugo, retire la carne. Dorar en el mismo aceite la cebolla cortada en tiras largas o julianas y tomates cortados, alrededor de 2 minutos.

Añadir perejil picado, sal, pimienta, pimentón o pimiento rojo cortado en tiras, ají amarillo cortado en tiras largas (opcional), salsa de soya, vinagre y tomate. Cocinar hasta que el tomate se suavice, por 2 minutos. Añadir carne y jugo de limón. Mezclar bien.

Freír las papas cortadas en ¾ de taza de aceite bien caliente hasta que estén cocidas y doradas.

Escurrir en papel absorbente. Acompañar con Arroz blanco