

Lomo Saltado



-
- Luogo: [Sud America](#) / [Perù](#)
- Dosi per **4 persone**
- Difficoltà **bassa**
- Preparazione **20 min**
- Cottura **30 min**
- Costo **medio**
- Reperibilità Alimenti **facile**
- Note: + *1 ora di marinatura*

Ingredienti

- **Filetto di manzo** o bistecche - 1 kg
- **Pomodori** (senza semi e passati) - 4
- **Peperoncini Jalapeno** tagliato a strisce - 1
- **Aglio** schiacciato - 2 cucchiaini da tavola
- **Cipolle** medie e tagliate a striscioline - 2
- **Patate** tagliate a bastoncino per friggere - 5
- **Vino rosso** o burgundy - ¼ tazze
- **Aceto di vino rosso** 1 cucchiaino da tavola
- **Olio di semi per frittura**
- **Sale**
- **Pepe nero**
- **Prezzemolo** tritato fine -

Attrezzature

- **Casseruola**

Preparazione

Tagliate il manzo a striscioline e lasciate marinare nel vino per un'ora.



Imbiondate l'aglio nell'olio a fuoco medio, quindi aggiungete la carne (conservando la marinata).



Aggiungete, ora, la passata di pomodori, il sale e il pepe e lasciate cuocere per qualche minuto.



Aggiungete, quindi, la cipolla, le strisce di jalapeno, il prezzemolo e l'aceto e incorporate anche la marinata.





Friggete, nel frattempo, le patatine in una casseruola a parte e aggiungetele agli altri ingredienti.



Servite il piatto su di un letto di riso bianco.