

Lomo Saltado Peruano



*Imagen con fines ilustrativos

 **Preparación**
65 minutos

 **Rinde**
5 porciones

INGREDIENTES

- 1 kg. de **carne de res (Vuelta de Lomo)**
- 1/2 kg. cebolla cortada a lo largo (grueso)
- 250 gr. tomate pelado y cortado a lo largo
- 1 kg. papas blanca cortadas para freírlas
- Sal, pimienta y ajos al gusto
- Salsa de Soya
- 3 cucharaditas de perejil picado
- Vinagre
- Aceite vegetal

PREPARACIÓN

- 1.** Corte la carne de res en tiras medianas. Luego sazónela con sal, pimienta, ajos y salsa de soya. Déjela reposar unos minutos para que absorba los ingredientes.
- 2.** Corte las papas en tiras y fríalas en aceite bien caliente. Corte la cebolla y el tomate en tiras largas.
- 3.** Manténgalas hasta el siguiente paso.
- 4.** Caliente el aceite en el sartén por unos minutos a fuego alto. Luego agregue la carne y déjela cocer unos minutos. Una vez cocida adicione la cebolla y tomate. Mueva constantemente los ingredientes para evitar que se puedan quemar.
- 5.** Agregue con cuidado un poquitito de vinagre al contenido donde notará un flameado característico del preparado de este plato.
- 6.** Separe el sartén del fuego.