HerZechef



PLATOS PRINCIPALES

Lomo saltado

2 raciones · 407 kcal

Ingredientes

- Lomo de ternera
- **1/2** pimiento rojo
- **1/2** cebolla roja
- Cilantro
- **2** cayenas
- **2 cucharadas** de salsa de soja
- **1 cucharada** de vinagre
- **1 cucharada** de salsa de ostras
- **1 cucharadita** de comino
- Pimienta negra
- Sal
- Un chorro de aceite de girasol
- Un par de dientes de ajo picados
- Gajos de tomate

Elaboración

1. Cortar la ternera en tiras
2. Salpimentar la carne, pero no demasiado
3. Saltear la carne a fuego muy fuerte con un chorro de aceite de girasol durante unos dos minutos, lo justo para que se marque
4. Reservar la carne aparte
5. En la misma sartén, saltear la cebolla, el pimiento y un par de dientes de ajo picados
6. Cuando la cebolla empiece a transparentar, añadir la carne y los gajos de tomate
7. Mezclar la salsa de soja, el vinagre, la salsa de ostras, el comino y la pimienta negra, y añadirla a la sartén con lo demás
8. Dejar unos minutos
9. Al final, añadir las cayenas picadas y el cilantro picado al gusto, y remover

RECOMENDACIONES

Esto normalmente se sirve con arroz y patatas fritas.

POR RACIÓN — **40 g** Proteínas · **22 g** Grasas · **13 g** Hidratos · **3,1 g** Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto