

El lomo saltado es un antiguo plato típico de la gastronomía del Perú. Se originó de la mezcla de la cocina cantonesa con la criolla peruana a mediados del siglo XIX.

Necesitamos:

- 300 gr. de carne de res (lomo).
- 1 ½ cebolla.
- 1 ½ tomate.
- 1 aji limo.
- 1 aji amarillo.
- 1 cucharita de ajo molido.
- 1 chorro de vinagre tinto.
- 2 cucharadas de sillao.
- 2 ramitas de perejil picado.
- Sal y pimienta al gusto.



Preparación:

Cortemos el lomo en trozos rectangulares y medianos (medida aprox. 2cm. x 1 cm.), le agregamos pimienta y un poco de sal, no mucha porque al final le aumentaremos un poco más para lograr la sazón que queremos.

Luego tomamos la cebolla de preferencia roja, porque tiene sabor más fuerte, la pelamos y la cortamos en ocho partes. De igual manera cortamos el tomate, eso sí antes procedemos a quitarle todas las pepitas.

Con los ajíes (pueden substituirse por unos pimientos) lo que hacemos es, primero cortar un ají limo en pequeños trozos, no muy pequeños, para poder sentirlo y el medio ají amarillo en tiras para darle sabor y color al plato. La cantidad de ají varía según el gusto de cada uno.

El perejil será el elemento que le brinde a nuestro plato un agradable aroma y presentación, para esto tomamos un par de ramitas de perejil, les sacamos las hojas y las picamos finamente.

Ya que tenemos listos todos los ingredientes que intervendrán en este delicioso plato empecemos con la cocción.

Cocción:

En una sartén a fuego alto echamos un chorro de aceite, dejemos que esté bien caliente, doramos en él una cucharita de ajo molido, luego echamos la carne en trozos y la movemos constantemente hasta que se dore, le agregamos el ají limo.

Después de mover por unos minutos la carne y el ají, agregamos la cebolla, solo la dejamos cocer por unos minutos hasta que alcance su punto, crocante al morderla. Una vez que la cebolla está a punto le añadimos el ají amarillo. Siempre moviendo dejemos unos minutos. Al final de la cocción agregamos el tomate para que no se deshaga. Unos momentos más al fuego y agregamos un chorro de vinagre tinto y luego un chorrito de sillao (*salsa de soja*). Terminamos de salpimentar, lo sacamos del fuego y vertemos la preparación sobre un plato, finalmente le esparcimos el perejil picado.

Servir acompañado con arroz y papas fritas. Buen provecho.