

SECONDI PIATTI

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 cucchiari 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 -

PREPARAZIONE

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



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



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



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





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

ingredienti.



6 Servite il piatto su di un letto di riso bianco.