



Puré de papas con lomo salteado peruano

Carne, cebollas y tomates marinados

NEW

INGREDIENTES

907 g (2 lb) de Lamb Weston Supreme™ Puré de papas de cáscara roja (M22)

Marinado para el lomo salteado

- 1 1/2 cdas. de ajo triturado
- 1/2 cda. de sal
- 2 cdas. de comino
- 1 1/2 cda. de pimienta negra molida
- 2 cdas. de vinagre de arroz
- 2 cdas. de salsa de soja
- 2 cdas. de aceite de canola

Lomo saltado

- 680 g (1 1/2 lb) de lomo de res, cortado en tiras
- 2 cebollas coloradas medianas en juliana
- 1 lata de 33 g (1,15 oz) de tomates en cubos, escurridos
- Sal y pimienta al gusto
- 1-2 jalapeños sin semillas ni membrana, cortados en tiras
- 1/4 de taza de cilantro fresco

INSTRUCCIONES

<div>Marinado para el lomo salteado</div>

1. Coloca todos los ingredientes en un tazón pequeño y mézclalos. Reservar.

Lomo saltado

1. Coloca la carne en un tazón y las cebollas en otro.
2. Divide el marinado entre los 2 tazones y enfríe en el refrigerador durante al menos una hora.
3. En una sartén grande, vierte una pequeña cantidad de aceite y colócala a fuego medio.
4. Una vez que el aceite esté caliente, agrega la carne marinada y cocina hasta dorar.
5. Agrega el tomate y cocine a fuego lento durante unos minutos.
6. Agrega el jalapeño, el cilantro y las cebollas con el marinado a la sartén, revolviendo hasta que estén bien integrados.
7. Cocine a fuego lento durante otros 5 minutos.

Emplatado

1. Cocina el puré con ajo asado y cáscara roja Lamb Supreme™ según las instrucciones del fabricante. Manténgalo caliente.
3. Coloca el puré en un plato.
4. Cubre con el lomo salteado.
5. Decora con más cilantro.

Rendimiento

6-8 porciones