

La recette du jour

Lomo Saltado



Le lomo saltado est un plat péruvien composé de morceaux de steak, oignon rouge et tomates sautés dans un wok, et servi avec des frites et du riz.

Préparation : 10 min
Cuisson : 15 min
Total : 25 min

INGRÉDIENTS

- 500 g d'ailoyau ou filet de boeuf, coupé en fines lamelles
- 1 oignon rouge , coupé en tranches épaisses
- 2 tomates , coupées en tranches épaisses et épépinées
- 2 gousses d'ail , écrasées
- 3 cuillères à soupe d'huile végétale
- 3 cuillères à soupe de sauce de soja
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge
- ½ bouquet de coriandre fraîche , finement ciselée
- Origan
- Sel
- Poivre



INSTRUCTIONS

1. Faire mariner les lamelles de boeuf dans la sauce de soja, le vinaigre de vin rouge, sel et poivre pendant environ 15 minutes.
2. Dans un wok ou une large poêle, ajouter l'huile et faire revenir la viande égouttée à feu vif pendant environ 10 minutes. Mettre la marinade de côté.
3. Ajouter l'ail, l'oignon, la tomate et remuer pendant quelques minutes. Ajouter la sauce soja et le vinaigre de la marinade et mélanger le tout. Ajuster l'assaisonnement avec du sel et du poivre si nécessaire.
4. Retirer du feu, ajouter la coriandre et l'origan

Dégustez !