

DOMINA LA

Gastronomía peruana



DESDE CASA

EMPIEZA TU VIAJE CULINARIO HOY



INGAPE
— CULINARY INSTITUTE —

Lomo Saltado

El Lomo Saltado es uno de los platos más emblemáticos de la gastronomía peruana, resultado de la influencia china en la cocina criolla. Se prepara con carne de res salteada, cebolla, tomate y ají, y se sirve tradicionalmente con arroz y papas fritas. Es un plato de consumo cotidiano y gran aceptación en todo el país.



Ingredientes

- Lomo fino 200 Gramos
- Cebolla 1 Unidad
- Tomate 1 Unidad
- Cilantro 3 Ramitas
- Sillao 20 Mililitros
- Papa blanca 2 Unidades
- Ají escabeche 1 Unidad
- Aceite 300 Mililitros
- Pimiento rojo 1 Unidad
- Condimentos (Sal, ajino moto, pimienta)
- Ajo 1 Diente



Preparación

Para deleitarnos con un auténtico lomo saltado peruano, esa exquisita fusión de culturas que armoniza lo criollo con la técnica cantonesa, comenzamos marinando trozos generosos de lomo de res con pimienta, una pizca de comino y una medida moderada de sal, para no exceder el punto ante la posterior incorporación de la salsa de soja.

Con el fuego al máximo y el aceite en el wok humeando intensamente, vertemos la carne, previamente rociada con un chorrito de vinagre, para lograr un sellado y flambeado perfectos que aporten ese inconfundible sabor ahumado. Acto seguido, integramos cebolla roja cortada en gajos y ají amarillo en juliana, procurando que conserven su textura crujiente. Luego añadimos salsa de soja, tomates frescos, una cucharadita de salsa de ostión y un sutil toque de aceite de ajonjolí, que realza el perfil aromático.

La jugosidad característica se alcanza incorporando un cucharón de fondo oscuro de res y una lluvia de cilantro fresco picado antes de un último salteado rápido. Finalmente, tras rectificar la sazón con sal y pimienta, servimos esta delicia sobre una cama de papas fritas doradas, acompañada de una porción de arroz blanco y decorada con una rama de perejil y rulos de ají escabeche para una presentación de alto nivel.



INGAPE
— CULINARY INSTITUTE —