



TALLERES DE COCINA  
KÜCHEN KONZEPT



by VERANSTAL

COCINA NIKKEI

# LOMO SALTADO

## INGREDIENTES

- Aceite
- Cebolla roja en gajos
- AjÍ amarillo en tiras (a remojo)
- Tomate en daditos (pelado)
- Orégano
- Carne salteada en tiros
- Pasta de ajÍ amarillo
- Salsa de soja
- Pisco
- Sal
- Pimienta
- Vinagre blanco
- Mayonesa de soja
- Salsa de alÍ



## ELEBORACIÓN

Cortamos en tiras la ternera, la salpimentamos y la salteamos en un wok con un poco de aceite. Una vez marcada, la retiramos a una bandeja y procedemos a saltear la cebolla roja cortada en juliana, el ajo picado y los tomates cherry en cuartos. Una vez salteado, añadimos las tiras de ternera y condimentamos con el resto de ingredientes.

Para servir, acompañamos de unas patatas fritas.



FRUTOS  
DE CÁSCARA



GRANOS  
DE SÉSAMO



SOJA

küchen  
konzept