Lomo adobado saltado al estilo peruano

con patatitas al horno

Familia

8

Patata

Tomate

Pimiento

Cebolla

Lomo de cerdo adobado

Salsa de soja

Mix de especias mexicanas

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, ajo.

Cocinando: 25 mins
Listo en: 35 mins

El lomo saltado es uno de los grandes emblemas del Perú, nacido en Lima a finales del siglo XIX gracias al encuentro entre la cocina criolla y la china cantonesa. En un solo wok se saltean carne, cebolla, tomate y salsa de soja, creando un plato jugoso, aromático y vibrante que celebra la fusión perfecta de culturas y sabores.

Antes de empezar

Planifica qué receta cocinarás primero según la caducidad de sus ingredientes y limpia las frutas y verduras. ¡No olvides lavarte las manos!

Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, sartén grande.

Ingredientes

	2P	4P	6P
Patata*	400 g	800 g	1200 g
Tomate*	2 uds	4 uds	6 uds
Pimiento*	1 ud	1 ud	3 uds
Cebolla*	1 ud	2 uds	3 uds
Lomo de cerdo adobado*	4 uds	8 uds	12 uds
Salsa de soja **11) 13) 15)**	1 ud	2 uds	3 uds
Mix de especias mexicanas	1 ud	2 uds	3 uds
Ajo	1 ud	2 uds	3 uds

**Conservar en la nevera*

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	**640 g**	**100 g**
Valor energético (kJ/kcal)	3321/ 794	519/ 124
Grasas (g)	58,5	9,1
de las cuales saturadas (g)	15,0	2,4
Carbohidratos (g)	51,1	8,0
de los cuales azúcares (g)	12,0	1,9
Proteínas (g)	40,3	6,3
Sal (g)	5,3	0,8

Alérgenos

11) Soja **13)** Cereales que contienen gluten **15)** Trigo.

Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.

¡Recíclame!

MIXTO
Papel procedente de fuentes responsables
FSC® NC-COC-015005

Por favor, recicla nuestros envases

RECICLA RECICLA

1

3, 2, 1, ¡a cocinar!

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta!

- Precalienta el horno a 220ºC.
- Corta las **patatas** en gajos de 1-2 cm de grosor y colócalos en una bandeja de horno con papel de horno.
- Adereza con un chorrito de **aceite**, **sal** y **pimienta**.
- Mezcla y hornea a media altura 20-25 min o hasta que estén doradas y tiernas. Da la vuelta a mitad de cocción.

2

Cuchillo en mano

- Pela y ralla el **ajo**.
- Corta el **tomate** por la mitad, luego, corta cada mitad en cuartos.
- Corta el **pimiento** en tiras finas.
- Pela la **cebolla** y corta en tiras de 2 cm.

3

Lomo al fuego

- Corta el **lomo adobado** en tiras de 1-2 cm.
- En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Agrega el **lomo**, **salpimienta** y cocina 2-3 min.
- Retira y reserva.
- Añade la **salsa de soja**, desglasa y cocina 1 min.

4

¡Al rico salteado!

- En la sartén con la **soja**, agrega un chorrito de **aceite** y el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min.
- Agrega la **cebolla** y una pizca de **sal** y cocina 2-3 min.
- Agrega el **tomate**, el **pimiento** y las **especias mexicanas**. Cocina todo 6-7 min, removiendo, hasta que las **verduras** queden tiernas.

5

Combina todo

- En la sartén con las **verduras**, agrega el **lomo adobado** y cocina 1 min más, removiendo.
- Prueba y rectifica de **sal** y **pimienta**.

6

¡A la mesa!

- Sirve el **lomo adobado saltado** con **verduras** en un lado de los platos.
- Coloca las **patatas** al horno al otro lado.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota, chef!
Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.