

LOMO SALTADO

Zutaten für 1 Person

- \ 100 g Rinderhüfte, in Streifen geschnitten
- \ Eine halbe Tomate, in Ecken geschnitten
- \ ¼ rote Zwiebel, in dicke Streifen geschnitten
- \ Etwas fein geschnittener Koriander
- \ Etwas fein gehackter Knoblauch
- \ 1 TL Aji Amarillo Chili-Paste (oder eine andere Chili nach Geschmack)
- \ Salz, Pfeffer
- \ Etwas Kumin (Kreuzkümmel)
- \ Einen Schuss Essig (persönlicher Favorit: Apfelessig)
- \ Einen Schuss Sojasauce
- \ Etwas Pflanzenöl zum Anbraten

vegane Variante: Rindfleisch durch Natur-Tofu oder Pilze ersetzen

Zubereitung

Fleisch mit etwas Pflanzenöl in einer sehr heißen Pfanne für ca. 2 Minuten anbraten und wieder herausnehmen. In der gleichen Pfanne werden jetzt Zwiebeln, Tomaten und der gehackte Knoblauch gebraten, bis sie etwas Farbe bekommen haben. Dann schnell das Fleisch dazu und ordentlich schwenken.

Aji Amarillo-Paste/andere Chili dazugeben und weiter schwenken. Mit Salz, Pfeffer und Kumin würzen und nochmals schwenken. Zum Schluss mit Essig und Sojasauce ablöschen und mit knusprig frittierten Kartoffeln oder körnigem Reis servieren.