

Lomo saltado (bœuf sauté), riz péruvien |

Recette pour 4 personnes

Description

Un sauté de boeuf aux saveurs Péruvienne

L'astuce du chef

La pièce de viande peut varier, vous pouvez utiliser du filet, de la bavette, de l'onglet...

Traditionnellement, le lomo saltado est servi avec du riz et des frites. Ce plat, emblème du pays, vient de la cuisine Chifa, c'est-à-dire la cuisine créée par les nombreux immigrants chinois venus s'installer au Pérou.

Ingrédients

Lomo saltado

- 600 Gr Boeuf boston (surlonge)
- 150 Gr Oignon rouge
- 200 Gr Tomate
- 1 Cuil. à soupe Pâte de piment Aji Amarillo
- 1 Gousse(s) Ail
- 3 Cuil. à soupe Huile végétale
- 3 Cuil. à soupe Sauce soya
- 3 Cuil. à soupe Vinaigre de vin rouge
- 8 Branche(s) Coriandre fraîche

- Sel et poivre

Riz Péruvien

- 300 Ml Riz long grain
- 500 Ml Bouillon de légumes
- 1 Gousse(s) Ail
- 2 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 2 Cuil. à soupe Jus de citron

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

Mise en place

Taillez le bœuf en fines lamelles. Émincez l'oignon rouge en lanières. Épépinez les tomates et taillez-les en julienne. Hachez l'ail et la coriandre. Rincez le riz à l'eau froide.

Lomo Saltado

Dans un cul de poule, faites mariner les lamelles de bœuf avec la sauce soya et le vinaigre de vin rouge pendant environ 15 minutes. Séparez la viande de sa marinade et gardez-la.

Dans un wok ou une grande poêle, ajoutez l'huile végétale et faites sauter le bœuf à feu très vif. Ajoutez l'oignon, l'ail, les tomates et la pâte de piment aji amarillo et poursuivez la cuisson quelques minutes. Déglacez avec la marinade, rectifiez l'assaisonnement. Retirez du feu.

Riz Péruvien

Dans une casserole, faites revenir l'ail dans l'huile d'olive à feu moyen, sans coloration. Ajoutez le bouillon de légumes, le jus de citron et portez le tout à ébullition. Ajoutez le riz en pluie, remuez et couvrez. Laisser cuire à feu moyen pour environ 20 minutes.

Dressage

Réchauffez le lomo saltado, servez dans des assiettes creuses ou des bols avec le riz sur le côté et parsemez de coriandre fraîche.

Bon appétit!