

# Le Lomo saltado de Daianna

Pérou 



Prix :	€€	Moyen
Temps :		1h
Difficulté :		Facile



## LES INGRÉDIENTS

Pour 5 personnes :

-  500gr de pommes de terre
-  500gr de steak de bœuf
-  350gr de riz
-  4 tomates
-  2 oignons
-  2 gousses d'ail
-  De la sauce soja
-  De l'huile
-  Du persil plat
-  Un peu de vin rouge



## LES ÉTAPES

-  Emincez les oignons et hachez les gousses d'ail.

### L'astuce de Daianna :

Plongez les oignons dans l'eau avant de les couper.  
Ils perdront en odeur, auront un meilleur goût et piqueront moins aux yeux !

-  Epluchez les pommes de terre et coupez-les en forme de frites.
-  Coupez les tomates.
-  Détaillez le bœuf en fines tranches, puis en petits morceaux. Arrosez de sauce soja et laissez reposer.
-  Faites revenir l'ail dans un peu d'huile, puis ajoutez le riz.
-  Recouvrez d'eau (1 quantité d'eau pour 1 quantité de riz) et salez. Laissez cuire à feu moyen.
-  Dans une poêle, faites frire les frites dans l'huile ou passez-les à la friteuse.
-  Dans une autre poêle, faites revenir les oignons et les tomates et ajoutez un peu de sauce soja. Quand c'est cuit, réservez.
-  Faites cuire la viande avec un peu de vin rouge. Salez.
-  Vers la fin de la cuisson, ajoutez le persil plat ciselé.
-  Quand tout est cuit, dressez votre assiette !

**C'est prêt ! Bon appétit !**

Retrouvez la vidéo de la recette sur la page Facebook @FedasilSenonchamps