



Filete de Lomo de Cerdo Estilo Peruano

Por Chef José Mendín para PorkTeInspira.com

INGREDIENTES

1 ½ libra de filete de lomo de cerdo, cortado en tiras de 1 pulgada de espesor

Marinada estilo peruano

3 cucharadas de ajo picado

2 cucharadas de sal Kosher

2 cucharaditas de comino

¼ taza de vinagre de arroz

3 cucharadas de salsa de soja

3 cucharadas de aceite de oliva

1 taza de cebolla roja, cortada en rebanadas gruesas

1 ½ tazas de tomates roma, cortados en rodajas, sin semillas

1 cucharadita de comino molido

2 cucharadas de salsa de soja

3 cucharadas de vinagre de arroz

¼ taza de cilantro fresco, picado

2 cucharadas de cebolla verde, cortada en rodajas

Servir con

2 tazas de papas fritas, recién hechas (sustituye con papas fritas al horno)

1 cucharadita de sal Kosher, a gusto

1 limón, cortado a la mitad

Arroz blanco cocido

DIRECCIONES PARA COCINAR

Para la Marinada

En un recipiente pequeño, combina todos los ingredientes y mezcla.

Marina el cerdo y cubre el recipiente con una envoltura de plástico. Refrigera durante 1 hora. En un wok o sartén, lleva a fuego alto, añade el aceite de oliva y las cebollas, saltea durante tres minutos revolviendo de vez en cuando. Añade el cerdo y cocina hasta que esté dorado, aproximadamente unos 7 minutos. Agrega los tomates, el comino, la salsa de soja, el vinagre de arroz, el cilantro, la cebolla verde y cocina durante otros 5 minutos. Sirve con arroz blanco y papas fritas, decora con limas.

SERVES 4

TOTAL PREP TIME 15 minutos

TOTAL COOKING TIME 15 minutos

Descubre más recetas en PorkTeInspira.com.