

Lomo Saltado - Peru Usulü Dana Sote

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 500 g dana bonfile veya kontrfile, ince şerit doğranmış
- 2 patates
- 1 kırmızı soğan, kalın dilimlenmiş
- 2 domates, iri doğranmış
- 1 yeşil biber, şerit doğranmış
- 2 yemek kaşığı soya sosu
- 1 yemek kaşığı üzüm sirkesi
- 1 çay kaşığı kimyon
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı kıyılmış kişniş veya maydanoz
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Soya içerir.

Ön Hazırlık:

Patatesleri parmak kalınlığında kesip soğuk suda durulayın, ardından tamamen kurulayın. Eti ve sebzeleri önceden doğrayın; bu yemek yüksek ısıda kısa sürede tamamlanır.

Yapılışı:

1. Patatesleri kızartın:

- Patatesleri tavada az yağda veya derin yağda altın rengi ve içi yumuşak olana kadar kızartın; kâğıt havluya alın.
- Patatesleri sıcak tutmak için üzerini kapatmayın; buhar çıtırlığını azaltır.

2. Eti hızlıca soteleyin:

- Geniş tavayı iyice ısıtın. Eti iki partide, tavayı doldurmadan yüksek ateşte renk alana kadar çevirip tabağa alın.

Kiraz'ın Mutfağı

- Aynı tavada soğan ve yeşil biberi 2 dakika soteleyin; hafif diri kalmalarını sağlayın.

3. Sosu ve domatesi ekleyin:

- Domates, soya sosu, sirke, kimyon, karabiber ve eti tavaya geri alın; 2-3 dakika yüksek ateşte çevirin.
- Sosun tavada kalan et parçalarını çözmesine izin verin; sıvı tamamen uçmadan ocaktan alın.

4. Patatesle tamamlayın:

- Kızarmış patatesleri ve kıyılmış kişnişi tavaya ekleyip yalnızca 30-40 saniye harmanlayın.
- Patatesler yumuşamadan, et ve sebzeler sıcakken servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Etin dışı renk almalı, soğan ve biber hafif diri kalmalı; domates tamamen eriyip sos olmamalıdır.

>> **İpucu:** Tavayı kalabalık doldurmak etin suyunu salmasına yol açar; eti partiler halinde soteleyin.

Saklama:

Et-sebze karışımını ve patatesleri ayrı kaplarda buzdolabında 2 güne kadar saklayın. Patatesi tavada çıtırlaştırın.

Kiraz'ın Mutfağı