

## SC400 LOMO SALTADO



Kategorie: Hauptgerichte  
Fisch & Fleisch

Kreiert: am 26.01.2022  
Qualifiziert von: Supercook  
CL  
Vorgeschlagen von: Kitchen  
Center Chile  
Gesamtzubereitungszeit: 21  
Minuten

Geeignet für Artikel:  
- Supercook SC350  
- Supercook SC400

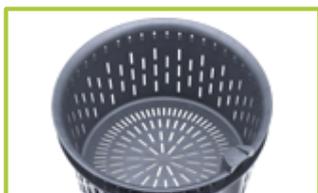
### ZUTATENLISTE FÜR 6 PORTIONEN

<b>1 Kilo</b>	plain tenderloin cut into pieces of 5x3 approx. garlic powder to taste
<b>100 Milliliter</b>	Olivenöl
<b>1</b>	feather cut purple onion
<b>2 Zehe/ Zehen</b>	Knoblauch
<b>1</b>	julienned red pepper
<b>1 Teelöffel</b>	color chili pepper
<b>1</b>	Rib stock cube
<b>50 Milliliter</b>	Sojasauce
<b>30 Milliliter</b>	liquid smoke (optional)
<b>1</b>	julienne cut yellow pepper
<b>2</b>	tomatoes cut in 4
<b>1</b>	cebollín (su parte verde, en rodajas)
	Salz und Pfeffer zum Abschmecken

### SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte [loggen Sie sich ein](#).

## WERKZEUGE



Gareinsatz