

LOMO SALTADO



Catégorie: Plats principaux & Poissons et viandes

Créée le 2022-01-26

Qualifié par Supercook CL
Proposé par Kitchen Center Chile

Temps total de préparation: 21 Minutes

Convient à la machine:

- Supercook SC350
- Supercook SC400

LISTE DES INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

1 Kilo	Filet nature coupé en morceaux de 5x3 environ
	Poudre d'ail à volonté
100 millilitre(s)	huile d'olive
1	Oignon rouge émincé
2 gousse	ail
1	Poivron rouge julienné
1 cuillère(s) à café	Piment coloré
1	Cube de bouillon de côtes
50 millilitre(s)	sauce de soja
30 millilitre(s)	Fumée liquide (optionnel)
1	Poivron jaune en julienne
2	Tomates coupées en 4
1	Ciboulette (sa partie verte, en rondelles)
	Sel et poivre à volonté

PRÉPARATION - ÉTAPE PAR ÉTAPE

Pour voir la recette complète, s'il vous plaît vous connecter à votre [profil d'utilisateur](#).

OUTIL



Panier à la vapeur