

SC400 LOMO SALTADO



Categoria: Piatti di pesce e carne

Creato il 2022-01-26

Qualificata da Supercook CL
Suggerito da Kitchen Center Chile

Tempo di preparazione: 21 Minuti

Adatto per macchina:

- Supercook SC350
- Supercook SC400

ELENCO INGREDIENTI PER 6 PORZIONI

| | |
|---------------------------------------|---|
| 1 Chilo | plain tenderloin cut into pieces of 5x3 approx. garlic powder to taste |
| 100 Millilitro/ millilitri | olio d'oliva |
| 1 | feather cut purple onion |
| 2 spicchio | aglio |
| 1 | julienned red pepper |
| 1 cucchiaino/ cucchiaini | color chili pepper |
| 1 | Rib stock cube |
| 50 Millilitro/ millilitri | salsa di soia |
| 30 Millilitro/ millilitri | liquid smoke (optional) |
| 1 | julienne cut yellow pepper |
| 2 | tomatoes cut in 4 |
| 1 | cebollín (su parte verde, en rodajas) |
| | sale e pepe qb |

PREPARAZIONE - PASSO DOPO PASSO

Per vedere la ricetta completa, si prega di accedere al tuo [profilo utente](#).

STRUMENTO



Cesto di vapore