

INGREDIENTS

- vegetable oil as needed
- 1 pound beef tri tip or other cut, sliced 1/8 to 1/4 inch thick
- salt and pepper to taste
- 1 large onion, sliced into strips
- 3 large tomatoes, peeled, seeded, and sliced into strips OR 1 large can of diced canned tomatoes
- 2 peppers, different colors, thin sliced
- ¼ cup distilled white vinegar
- 1 dash soy sauce to taste
- 1/2 t cumin

DIRECTIONS

- Prepare the bag of French fries according to package directions.
- While the French fries are cooking, heat the oil in a frying pan over medium-high heat. Season the sliced meat with salt and pepper to taste.
- Fry the meat until just cooked, and the juices begin to release.
- Remove the meat from the frying pan, then cook the onions, with additional oil if needed, until they are transparent.
- Stir in the tomato and pepper slices; cook until the tomato softens.
- Pour in the vinegar, soy sauce, and cumin, add the French fries, cover, and cook until the beef is done, about 3 minutes. Season to taste with salt and pepper.

INGREDIENTES

- aceite vegetal según sea necesario
- 1 libra de carne de res tri punta u otro corte, en rodajas de 1/8 a 1/4 de pulgada de espesor
- sal y pimienta al gusto
- 1 cebolla grande, cortada en rodajas
- 3 tomates grandes, pelados, sembrados y cortados en rodajas O 1 lata grande de tomates enlatados cortados en cubos
- 2 pimientos, de diferentes colores, en rodajas finas
- 1/4 de taza de vinagre blanco destilado
- 1 salsa de soja al gusto
- 1/2 t comino

INDICACIONES

- Prepare la bolsa de papas fritas de acuerdo con las instrucciones del paquete.
- Mientras las papas fritas se cocinan, calienta el aceite en una sartén a fuego medio-alto. Sazona la carne en rodajas con sal y pimienta al gusto.
- Freír la carne hasta que se cocine, y los jugos comienzan a liberarse.
- Retire la carne de la sartén, luego cocine las cebollas, con aceite adicional si es necesario, hasta que sean transparentes.
- Agregue las rodajas de tomate y pimienta; cocinar hasta que el tomate se ablande.
- Vierta el vinagre, la salsa de soja y comino, agregue las papas fritas, cubra y cocine hasta que la carne esté hecha, aproximadamente 3 minutos. Sazona al gusto con sal y pimienta.

LOMO SALTADO



Una de las favoritas peruanas, esta comida de un tazón cuenta con papas fritas cubiertas con delicioso filete salteado marinado con tomates frescos, cebolla y pimientos. Salsa de soja, vinagre y comino añadir sabor a este plato sudamericano. Para un plato más picante, añadir chiles serranos!

A Peruvian favorite, this one-bowl meal features fries topped with delicious marinated stir-fried steak with fresh tomatoes, onion, and bell peppers. Soy sauce, vinegar and cumin add flavor to this South American dish. For a spicier dish, add serrano chili peppers!

Peru



Thanks to our friend Angel for this recipe!