

# Llom saltat

## El Perú

Milagros Lamas

### Ingredients

½ kg de carn de vedella  
2 cebes tallades en juliana  
1 gra d'all picat  
1 xili groc tallat a tires (picant, opcional)  
2 cullerades de vinagre  
2 tomàquets tallats a grills  
1 cullerada de julivert picat o coriandre  
½ kg de patates tallades en bastons  
Oli d'oliva  
Salsa de soia  
Sal  
Pebre  
Comí

### Preparació

Escalfeu l'oli en un wok i fregiu-hi la carn tallada en daus de 2 cm per 1 cm aproximadament. Quan comenci a daurar-se, condimenteu-la amb sal, pebre i comí.

Afegiu-hi les cebes, l'all i el vinagre. Coeu-ho durant uns minuts. Després, afegiu-hi els tomàquets, la salsa de soia i el julivert. Remeneu-ho bé perquè es barregin tots els ingredients.

Mentrestant, en una paella fregiu les patates amb força oli ben calent. Un cop cuites, escorreu-les i afegiu-les a la carn.

Poseu-ho tot en una safata acompanyat amb arròs blanc.