



## Lomo saltado et purée de pommes de terre à la péruvienne

Purée de pommes de terre à pelure rouge  
Lamb's Supreme® Genre bistro, bifeck  
mariné, oignons et tomates

### INGRÉDIENTS

2 lb. purée de pommes de terre à pelure rouge Lamb's Supreme® Genre bistro (M62)

#### Marinade lomo saltado

- 1 1/2 c. à soupe ail broyé
- 1/2 c. à thé sel
- 2 c. à thé cumin
- 1 1/2 c. à thé poivre noir moulu
- 2 c. à soupe vinaigre de riz
- 2 c. à soupe sauce soja
- 2 c. à soupe huile de canola

#### Lomo saltado

- 1 1/2 lb. filet de bœuf, coupé en courtes lanières
- 2 oignons rouges moyens, coupés en julienne
- 1 boîte (15 oz) tomates en dés, égouttées
- Sel et poivre, au goût
- 1 ou 2 jalapeños, sans pépins ni membrane, coupés en lanières
- 1/4 tasse coriandre fraîche

## CONSIGNES

### Marinade lomo saltado

Placer tous les ingrédients dans un petit bol et les combiner au fouet. Réserver.

### Lomo saltado

1. Placer le bifteck dans un bol et les oignons dans un autre bol.
2. Partager la marinade entre les 2 bols et réfrigérer pendant au moins une heure.
3. Verser une petite quantité d'huile dans une grande sauteuse et régler le feu à moyen.
4. Une fois que l'huile est chaude, cuire le bifteck avec la marinade.
5. Ajouter les tomates et laisser mijoter pendant quelques minutes.
6. Ajouter les jalapeños, la coriandre et les oignons avec la marinade, puis remuer pour bien mélanger.
7. Laisser mijoter 5 minutes de plus.

### Montage de l'assiette

1. Préparer les bouchées Lamb's Supreme® Genre bistro (M62) conformément au mode d'emploi du fabricant pour chaque commande.
3. Placer une portion de purée de pommes de terre à pelure rouge Lamb's Supreme® Genre bistro dans une assiette.
4. Garnir de lomo saltado.
5. Garnir de coriandre supplémentaire.

### Rendement

6 à 8 portions