

Respuesta de IA Assistant

Fecha: 2026-02-10 19:52:12

Tu pregunta:

que ingredientes tiene el lomo saltado

Respuesta:

El lomo saltado es un plato típico de la cocina peruana y chino-peruana. A continuación, te presento los ingredientes principales que suele contener:

Ingredientes:

- * Lomo de res (o ternera) en tiras finas
- * Cebolla en rodajas
- * Tomate en rodajas
- * Ajo picado
- * Pimiento verde en rodajas
- * Salsa de soja
- * Vinagre de vino blanco
- * Aceite vegetal
- * Sal y pimienta
- * Cilantro picado (opcional)
- * Arroz blanco o fideos chinos (para acompañar)

Ingredientes adicionales (opcional):

- * Champiñones
- * Zanahoria rallada
- * Pimiento rojo
- * Ají amarillo (o ají fresco)
- * Salsa de ostras (para darle un toque más auténtico)

Notas:

- * El lomo saltado se cocina rápidamente en un wok o sartén grande a alta temperatura, lo que permite que los ingredientes se cocinen de manera rápida y crujiente.
- * La salsa de soja y el vinagre de vino blanco son ingredientes clave que le dan al plato su sabor característico.
- * Puedes personalizar el lomo saltado según tus gustos y preferencias, agregando o reemplazando ingredientes según sea necesario.