

## Lomitos con Frutas en Salsa Asiática

---

### *Ingredientes para el Lomitos con Frutas en Salsa Asiática:*

500 gr. de lomito cortado en tiritas finas.

1 taza de piña cortada en trozos pequeños.

1 taza de gajos de mandarina sin hilos.

2 cucharadas de jengibre rallado.

1 cebolla verde cortada finamente.

2 cucharadas pequeñas de almidón de maíz.

¼ de taza de leche.

Aceite de canola o aceite de ajonjolí o el que uses para cocinar.

Sal y Pimienta al gusto.

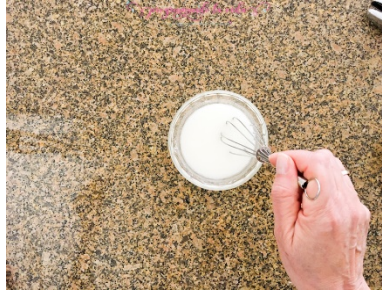


### *Preparación del Lomitos con Frutas en Salsa Asiática:*

Paso 1: Tener todo a la mano para la preparación de la receta. Esta receta se cocina super rápido, puesto que la carne no se debe cocinar demasiado.



Paso 2: Mezclar muy bien el almidón de maíz con la leche, evitando que queden grumos.



Paso 3: Calentar el aceite en un wok o una sartén. Cuando este bien caliente añadir la carne. Revolver inmediatamente para que la carne se selle. Añadir sal y pimienta



Paso 4: Agregar a cebolla verde y el jengibre y la mezcla con almidón de maíz, revolver bien.



Paso 5: Cuando la salsa comience a espesar añadir la piña y la luego la mandarina. Revolver y probar la sal y la pimienta y apagar para que la mandarina no se deshaga. Servir inmediatamente.

