



## 日本産和牛のロモ・サルタード

和牛カタロースのロモ・サルタード、ポテトのコンフィ、ニンニク、玉ネギの葉、ドライトマトを添えて。ロモソースを少しかけ、風味を引き立たせる

### INGREDIENTS

和牛カタロース …………… 5 オンス  
 イエローポテト …………… 2 ホール  
 白タマネギ …………… 1 個  
 ネギ(付け合わせ用) …………… 1 束  
 ミントマト …………… 10 g

#### ロモソース

セロリ、赤タマネギ、ニンニク、  
 アヒ・アマリージョ(黄唐辛子)ペースト、  
 水、ローマトマト、赤ワインビネガー、  
 シェリービネガー、砂糖、たまり醤油、

エキストラバージンオリーブオイル、  
 塩、黒胡椒

### PREPARATION


1. ロモソースを作る。タマネギとローマトマトをみじん切りにし、グリルした後、すべての材料を混ぜ合わせ、濾す。
2. ポテトの皮をむいて切る。オリーブオイルでポテトをコンフィにする。フライヤーで、コンフィを黄金色になるまで揚げる。
3. タマネギの葉を準備する。タマネギを縦に切る。鍋を中火にかけ、バターを薄く塗り、タマネギを下向きに置いて、焦げ目がつくまで焼く。タマネギは 180°C のオーブンで 20 分ほど加熱する。
4. ミントマトを用意する。半分に切り、オリーブオイルと塩を軽く振って、180°C のオーブンで 5 分焼く。
5. 和牛に塩と胡椒で味を整える。ミディアムレアの焼き加減で片面 3-4 分ずつ焼く。5 分ほど肉を休ませてからスライスする。
6. 盛り付け：一番下に、ポテトを置き、軽く塩を振ってから、和牛を盛り付ける。ロモソースを大きじ 2 杯、和牛の上にかける。ミントマトを周りに置き、タマネギを飾る。更にロモソースを少し垂らすと風味がよくなる。




### RICARDO ZARATE

 @ricardomzarate

ロンドンの「One Aldwych」や「Zuma」での経験を通して、新しい料理や食材への情熱が高まりました。2011年、ザラテ氏はモダンなペルーのカンティーナ「Picca」を発表し、大成功を収めました。2019年2月、ザラテ氏は、ウエストロサンゼルスに、家庭的なアメリカ料理にラテンやアジア、その他の各国の味が吹き込まれた終日営業の郷土料理店「Pikoh」をオープンしました。

 Causita

3709 W Sunset blvd, Los Angeles, CA 90026

 @causitala



WAGYU CUT : カタロース



COOKING METHOD : 焼く



#### Thoughts on Wagyu

和牛のカタロースは、とても素晴らしく柔らかい部位です。脂肪分が多いため、非常に美味しく、しっとりとした食感で、レアで食べるのが最適です。この和牛を使って、ロモ・サルタードという料理を作ろうと思いました。ペルーの伝統的な料理で、和牛がとてもよく合います。私はこの選択をして本当に良かったと思いますし、日本産の純血な和牛を調理できたことを光栄に思っています。