

Albóndigas chinas

Tiempo total **25 Mins.** **15 Mins.** Tiempo de preparación **10 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
3.274 kJ / 782 Kcal

Grasas: **39,1 g** Proteínas: **42,9 g**
Carbohidratos: **63,3 g**

INGREDIENTES

2 porciones

100 g de fideos de cristal (½ paquete)
2 chalotas
15 g de jengibre
0,5 guindilla
3,5 dientes de ajo
2,5 de aceite
cucharadas
1 cucharada de cebolla verde picada
400 g de carne de cerdo y ternera picada
1 huevo
0,5 de condimento chino, 5
cucharadita especias
2 Kikkoman Salsa de Soja
cucharadas naturalmente
fermentada
4 Kikkoman Salsa Estilo
cucharadas Japonés Teriyaki para
Marinados
1 de semillas de sésamo
cucharadita tostadas
0,5 de escamas de guindilla
cucharadita
2 de cilantro
cucharadas
100 g de arroz jazmín cocido

PREPARACIÓN

Pasos 1

100 g de fideos de cristal (½ paquete)
Cueza los fideos de cristal siguiendo las instrucciones del paquete, después enjuáguelos con agua fría y córtelos en trozos más pequeños con unas tijeras. Colóquelos en un bol.

Pasos 2

2 chalotas - **15 g** de jengibre - **0,5** guindilla - **3,5** dientes de ajo - **2,5 cucharadas** de aceite - **1 cucharada** de cebolla verde picada
Pique finamente las chalotas, el jengibre, la guindilla y el ajo. Vierta aceite en una sartén, añada las verduras picadas (incluida la cebolleta verde), saltéelas durante 1 minuto aproximadamente y añádalas a los fideos.

Pasos 3

400 g de carne de cerdo y ternera picada - **1** huevo - **0,5 cucharadita** de condimento chino, 5 especias
Añada la carne picada, el huevo y el resto de especias y hierbas al bol con los fideos y las verduras. Mezcle bien. Forme bolas con la mezcla de carne de unos 3-4 cm de diámetro.

Pasos 4

2 cucharadas Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **2 cucharadas** Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki para Marinados - **1 cucharadita** de semillas de sésamo tostadas - **0,5 cucharadita** de escamas de guindilla - **2 cucharadas** de cilantro - **100 g** de arroz jazmín cocido
Fría las albóndigas moldeadas en una sartén caliente hasta que se doren. Luego, añada la Salsa

de Soja y el Marinado Teriyaki Kikkoman. Mezcle bien. Sirva en una fuente, espolvoree con semillas de sésamo y escamas de guindilla y adorne con cilantro picado.