KIKKOMAN

Caldo de fideos con jabalí y salsa Teriyaki

Tiempo total **210 Mins.** **60 Mins.** Tiempo de preparación **150 Mins.** Tiempo de cocción **180 Mins.** tiempo de espera

INGREDIENTES

10 porciones

Para la carne:

1,5 kg	de lomo de jabalí, cortado en porciones de 150 g
500 ml	Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki para Marinados
150 ml	de aceite vegetal

Para el caldo:

100 g	de jengibre, pelado y troceado en trozos grandes
5	dientes de ajo, pelados y troceados
3	anises estrellados
50 g	de setas shiitake secas
2 l	de caldo de caza
100 ml	Kikkoman Salsa de Soja ecológica naturalmente fermentada

Para añadir al caldo:

150 g	de mini pak choi, cortado en gajos finos
150 g	de setas shiitake frescas, cortadas por la mitad
100 g	de cebolla morada, laminada muy fina
600 g	de fideos de arroz
150 g	de setas enoki

Además:

30 g	de brotes de shiso

PREPARACIÓN

Pasos 1

Mezcle la carne de jabalí con la Marinada Teriyaki Kikkoman y deje reposar al menos 2–3 horas (preferiblemente toda la noche). Antes de servir, marque los trozos de carne en aceite vegetal durante 3–4 minutos por todos los lados. Luego, áselos en el horno a 180 °C (convección) durante unos 10 minutos hasta que queden al punto. Déjelos reposar brevemente y córtelos en lonchas finas.

Pasos 2

Incorpore el jengibre, el ajo, el anís estrellado y las setas deshidratadas al caldo. Llévelo a ebullición y déjelo cocer a fuego lento durante 2–3 horas. Después, cuélelo.

Pasos 3

Escalde el pak choi y las setas shiitake.

Pasos 4

Cueza los fideos siguiendo las instrucciones del paquete y repártalos en los cuencos. Coloque alrededor los ingredientes restantes del caldo, incluidas las setas enoki.

Pasos 5

Añada las lonchas de jabalí y vierta el caldo caliente por encima. Termine con un poco de berros shiso y sirva.