

Fideos bun cha vietnamitas con albóndigas de cerdo

Tiempo total **45 Mins.** 25 Mins. Tiempo de preparación **20 Mins.** Tiempo de cocción

INGREDIENTES

10 porciones

Para la carne:

- 1,2 kg** de carne de cerdo picada
- 40 g** de ajo finamente picado (8 dientes)
- 20 g** de jengibre rallado
- 120 ml** [Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki para Marinados](#)
- 100 ml** de aceite vegetal, para freír

Fideos y verduras:

- 1 kg** de fideos de arroz cocidos y enfriados
- 200 g** de zanahoria cortada en láminas muy finas
- 200 g** de pepino cortado en rodajas finas
- 200 g** de daikon cortado en tiras finas
- 150 g** de hierbas frescas (menta, cilantro y albahaca tailandesa), lavadas y deshojadas

Para el aliño de bun cha:

- 50 g** de azúcar de palma o de caña
- 100 ml** [Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada](#)
- 150 ml** de zumo de lima
- 150 ml** de agua
- 30 ml** de vinagre de arroz
- 50 ml** de salsa de pescado
- 15 g** de ajo finamente picado
- 40 g** de chile rojo finamente

PREPARACIÓN

Pasos 1

En un bol, mezcle la carne de cerdo picada con el ajo, el jengibre y la Marinada Teriyaki Kikkoman.

Pasos 2

Forme pequeñas albóndigas planas de unos 25 g cada una y fríalas en una sartén por ambos lados durante aproximadamente 5–7 minutos, hasta que estén doradas y bien hechas.

Pasos 3

Para la salsa, muele el azúcar finamente en un mortero y transfíralo a un bol. Incorpore la Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman, el zumo de lima, el agua, el vinagre de arroz, la salsa de pescado, el ajo y el chile, y remueva hasta obtener una mezcla homogénea.

Pasos 4

Coloque en un bol una porción de fideos de arroz y añada la zanahoria, el pepino y el daikon. Incorpore las albóndigas y rocíe con la salsa. Decore con las hierbas, los gajos de lima y, si lo desea, el chile.

picado

Para la guarnición:

10 ramitas de cilantro, solo
las hojas

10 ramitas de menta, solo
las hojas

30 g de chile picado (opcional)

10 gajos de lima