KIKKOMAN

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, muela el azúcar finamente en un mortero y transfiéralo 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