KIKKOMAN

Ramen con escalope al curry y teriyaki

Tiempo total **60 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación **35 Mins.** Tiempo de cocción **15 Mins.** Tiempo de marinado

Información nutricional (por porción)
5.185 kJ / 1.238 Kcal

Grasas: **73 g** Proteínas: **53 g**
Carbohidratos: **89 g**

INGREDIENTES

2 porciones

2	filetes de cerdo (130 g cada uno aprox.)
100 ml	Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki para Marinados
40 g	de harina
2	huevos
50 g	Kikkoman Panko - Pan rallado crujiente estilo japonés
40 g	de mantequilla sin sal
60 ml	de aceite de girasol
0,5	col puntiaguda
4 cucharaditas	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
1	cebolla roja
1	mini pak choi
200 g	de fideos ramen
10 g	de curry en polvo
50 ml	Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu (Salsa de Soja)
4 cucharaditas	de nata fresca
540 ml	de agua caliente
2 cucharadas	Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi
2 cucharadas	de mayonesa

PREPARACIÓN

Pasos 1

2 filetes de cerdo (130 g cada uno aprox.) - **100 ml** Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki para Marinados **40 g** de harina - **2** huevos - **50 g** Kikkoman Panko - Pan rallado crujiente estilo japonés

Coloque la carne de cerdo entre dos capas de film transparente o en una bolsa de congelación. Utilizando un ablandador de carne o una cacerola con mango, machaque cuidadosamente la carne hasta que quede fina. Deje adobar en la Marinada Teriyaki Kikkoman durante unos 15 minutos. Enharine el escalope marinado, páselo por huevo batido y, por último, por Panko Kikkoman.

Pasos 2

40 g de mantequilla sin sal - **2,5 cucharadas** de aceite de girasol

Ponga la mantequilla y el aceite de girasol en una sartén y caliéntelos. Una vez derretida la mantequilla, añada los escalopes y fríalos hasta que queden crujientes y dorados por ambos lados.

Pasos 3

0,5 col puntiaguda - **1** cebolla roja - **1** mini pak choi - **4 cucharaditas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **2 cucharadas** de aceite de girasol

Corte la col puntiaguda en trozos pequeños y fríala en una sartén con 1 cucharada de aceite de girasol a fuego medio. En cuanto esté cocida, añada 1 cucharaditas de Salsa de Soja Kikkoman, sofríala brevemente y retírela. Corte la cebolla en tiras, fríala en ½ cucharada de aceite caliente y sazónela

Algunas hojas de perejil de hoja plana

con 2 cucharaditas de Salsa de Soja Kikkoman. Corte el pak choi en tiras anchas, fría de la misma manera con 1 cucharada de aceite y añada 1 cucharadita de Salsa de Soja Kikkoman.

Pasos 4

200 g de fideos ramen - **10 g** de curry en polvo - **50 ml** Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu (Salsa de Soja) - **4 cucharaditas** de nata fresca - **540 ml** de agua caliente

Prepare los fideos ramen siguiendo las instrucciones del paquete. Ponga el curry en polvo, la Base para sopa Ramen Kikkoman, la nata y 540 ml de agua caliente en una cacerola, mezcle bien y caliente. Corte los escalopes en tiras. Reparta los fideos cocidos en 2 cuencos, añada la sopa ramen de curry caliente y coloque las verduras y los escalopes encima de los fideos.

Pasos 5

2 cucharadas Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi - **2 cucharadas** de mayonesa - Algunas hojas de perejil de hoja plana

Mezcle la Salsa picante de Guindilla para Kimchi Kikkoman con la mayonesa y rocíela sobre el escalope. El resto de la salsa se puede utilizar como dip. Espolvoree con el perejil y sirva.