

Rollo de ternera asiático con ensalada de pak choi y fideos

Tiempo total **235 Mins.** 60 Mins. Tiempo de preparación **175 Mins.** Tiempo de cocción

INGREDIENTES

10 porciones

Para los rollos de ternera:

1,6 kg	de rollos de ternera (20 lonchas de unos 80 g cada una)
200 g	de pasta de miso
100 g	de jengibre encurtido
300 g	de tofu ahumado, cortado en 10 tiras largas
60 ml	de aceite vegetal para freír
500 g	de cebollas troceadas
200 g	de setas cortadas por la mitad
15 g	de ajo pelado
50 g	de concentrado de tomate
500 ml	de vino tinto
2 l	de caldo de carne
100 ml	<u>Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada</u>
15 g	de fécula de maíz

Para la ensalada:

300 g	de fideos de cristal
60 ml	de aceite vegetal para freír
500 g	de pak choi tierno, finamente cortado
20 g	de cebolla morada, cortada en rodajas finas
100 ml	Kikkoman aceite de sésamo tostado
50 g	de guindillas, finamente cortadas

PREPARACIÓN

Pasos 1

Disponga dos lonchas de ternera superpuestas en forma de "T". Unte con una fina capa de pasta de miso y añada un poco de jengibre encurtido. Coloque una tira de tofu ahumado en la parte superior, pliegue los laterales y enrolle desde la parte inferior hasta formar un cilindro compacto.

Pasos 2

Precaliente el horno a 160 °C con ventilador. Caliente el aceite en una cazuela y dore los rollos de ternera por todos los lados durante 6–8 minutos. Retírelos. Añada las cebollas, las setas y el ajo a la cazuela y rehogue durante 5–6 minutos hasta que tomen color. Incorpore el concentrado de tomate y cocine 1–2 minutos más. Desglase con el vino tinto y deje reducir ligeramente. Vierta el caldo de carne, reincorpore los rollos y cocine al horno durante aproximadamente 2 horas y media, dándoles la vuelta cada 30 minutos.

Pasos 3

Cueza los fideos de cristal siguiendo las instrucciones del paquete. Caliente el aceite en una sartén y saltee el pak choi y la cebolla durante 2–3 minutos. Mezcle con los fideos en un bol grande. Aparte, emulsione el aceite de sésamo con las guindillas, el cilantro, el zumo de lima y la miel. Vierta sobre la ensalada y mezcle bien. Añada los cacahuetes picados al final.

Pasos 4

Saque los rollos de la salsa y pásela por un colador

50 g de cilantro fresco, picado
100 ml de zumo de lima
50 g de miel
100 g de cacahuets picados,
tostados y salados

Adicionales:

20 g de berros

fino. Añada la Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman al gusto. Espese ligeramente con fécula de maíz disuelta en agua. Reincorpore la carne, caliente suavemente y sirva con la ensalada. Termine con berros como guarnición.