

Sisig filipino de cerdo con soja y guindilla

Tiempo total **45 Mins.** 15 Mins. Tiempo de preparación **30 Mins.** Tiempo de cocción

INGREDIENTES

10 porciones

Para el plato:

- 120 ml** de aceite vegetal
- 1,8 kg** de cuello de cerdo, cortado en dados pequeños
- 500 g** de hígado de pollo, finamente picado
- 8** dientes de ajo, finamente picados
- 300 g** de cebolla, finamente picada
- 30 g** de guindilla, finamente picada
- 200 ml** [Kikkoman Salsa De Soja con menos sal naturalmente fermentada](#)
- 100 ml** de vinagre de arroz
- 100 ml** de zumo de limón
- 200 g** de mayonesa

Adicionales:

- 10** tortillas de trigo, cortadas en cuartos y ligeramente tostadas en una sartén sin aceite (aprox. 600 g)
- 10** huevos, tamaño M
- 50 ml** de aceite
- Sal al gusto

Para la guarnición:

- Guindilla verde, troceada de forma irregular

PREPARACIÓN

Pasos 1

Caliente el aceite en una sartén muy grande (por ejemplo, una sartén basculante). Añada el cuello de cerdo y el hígado y cocínelos durante 8–10 minutos, hasta que queden bien dorados por todos los lados.

Pasos 2

Añada el ajo, la cebolla y la guindilla y sofría durante 4–5 minutos, hasta que estén tiernos y desprendan aroma.

Pasos 3

Vierta la Salsa de Soja con menos sal Naturalmente Fermentada Kikkoman, el vinagre y el zumo de limón, y deje cocer a fuego suave durante 15 minutos para que los sabores se integren. Retire la sartén del fuego e incorpore la mayonesa, mezclando hasta obtener una textura cremosa.

Pasos 4

Mientras tanto, caliente el aceite en una sartén amplia o en una plancha. Abra los huevos individualmente y fríalos durante 3–4 minutos. Sazone con sal.

Pasos 5

Corone la carne caliente con los huevos fritos y la guindilla verde y sirva acompañada de las tortillas.