

Solomillo de cerdo con mostaza y miso

Tiempo total **73 Mins.** 10 Mins. Tiempo de preparación **30 Mins.** Tiempo de cocción **3 Mins.** Tiempo de reposo

Información nutricional (por porción)
2.010 kJ / 480 Kcal

Grasas: **18 g** Proteínas: **36 g**
Carbohidratos: **30 g**

INGREDIENTES

2 porciones

20 g de mostaza de Dijon
10 g de pasta de miso blanco
30 ml Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
320 g de solomillo de cerdo
300 g de boniatos
30 ml de aceite de oliva
4 ramitas de tomillo fresco

PREPARACIÓN

Pasos 1

20 g de mostaza de Dijon - **10 g** de pasta de miso blanco - **30 ml** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **320 g** de solomillo de cerdo

Mezcle la mostaza, la pasta de miso y la Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman. Reserve una pequeña parte de la mezcla para servir y marine el solomillo de cerdo con el resto durante al menos 30 minutos.

Pasos 2

300 g de boniatos - **30 ml** de aceite de oliva - **4** ramitas de tomillo fresco

Lave los boniatos y córtelos por la mitad. Rocíelos con el aceite de oliva, añada el tomillo y áselos en una barbacoa o en una plancha durante unos 30 minutos, hasta que estén tiernos.

Pasos 3

Cocine el solomillo marinado a la parrilla, en barbacoa o plancha, durante aproximadamente 12–15 minutos, dorándolo por todos los lados hasta que esté en su punto. Deje reposar la carne 3 minutos antes de filetearla. Sirva con los boniatos asados y la mezcla reservada como salsa.