

Ternera salteada al estilo coreano con kimchi y setas

Tiempo total **33 Mins.** 15 Mins. Tiempo de preparación **18 Mins.** Tiempo de cocción

INGREDIENTES

10 porciones

Para el salteado:

- 40 ml** de aceite vegetal
- 1,2 kg** de ternera (solomillo o entrecot), cortada en tiras finas
- 3** dientes de ajo finamente picados
- 150 g** de cebolla cortada en rodajas finas
- 300 g** de setas shiitake laminadas
- 300 g** de kimchi finamente picado
- 200 ml** [Kikkoman Salsa de Soja Tamari naturalmente fermentada Sin Gluten](#)
- 50 g** de azúcar de caña

Para la guarnición:

- 150 g** de mantequilla
- 1,2 kg** de arroz basmati cocido
- 50 g** de cebolla frita crujiente sin gluten

Para decorar:

- 30 g** de semillas de sésamo tostadas
- 100 g** de cebolleta verde, cortada en trozos grandes

PREPARACIÓN

Pasos 1

Ponga el aceite vegetal a calentar en un wok o una sartén amplia. Cocine la ternera a fuego alto durante 3–4 minutos, hasta que quede bien dorada externamente y tierna por dentro. Sáquela de la sartén y resérvela.

Pasos 2

Añada el ajo y la cebolla a la sartén y sofríalos durante 2–3 minutos, hasta que queden transparentes.

Pasos 3

Añada las setas shiitake, el kimchi, la Salsa de Soja Tamari sin gluten Naturalmente Fermentada Kikkoman y el azúcar. Cocine a fuego medio durante 4–5 minutos, hasta que los ingredientes queden bien integrados y la salsa espese. Añada de nuevo la carne a la sartén y deje que hierva brevemente.

Pasos 4

Funda la mantequilla en una sartén amplia y saltee el arroz basmati durante 2–3 minutos. Incorpore con cuidado la cebolla frita crujiente.

Pasos 5

Acompañe el salteado con el arroz a la mantequilla y decore con cebolleta y semillas de sésamo.