

Vieiras a la parrilla con Salsa para Poke Bowl Kikkoman

Tiempo total **25 Mins.** 15 Mins. Tiempo de preparación **10 Mins.** Tiempo de cocción

INGREDIENTES

10 porciones

Para el plato de vieiras:

- 600 g** de fideos soba secos
- 400 g** de pepino cortado en rodajas finas
- 80 g** de alga wakame, hidratada y escurrida
- 500 ml** [Kikkoman Salsa a base de Salsa de Soja y Aceite De Sésamo, Para Ensalada De Pescado Estilo Poke](#)
- 50 ml** de zumo de lima
- 1,5 kg** de vieiras grandes
- Sal al gusto
- 50 ml** Kikkoman Sesame Oil

Para la guarnición:

- 100 g** de cebolleta, parte blanca, finamente cortada

PREPARACIÓN

Pasos 1

Cocine los fideos siguiendo las instrucciones del fabricante, escúrralos bien y páselos por agua fría para cortar el proceso de cocción.

Pasos 2

En un bol amplio, mezcle los fideos con el pepino y el alga wakame. Rocíe con la Salsa para Poke Bowl Kikkoman y el zumo de lima, y remueva suavemente hasta integrar.

Pasos 3

Seque bien las vieiras con papel de cocina, pincélelas con Aceite de Sésamo Tostado Kikkoman y dórelas en una sartén o wok muy caliente durante 1–2 minutos por cada lado, hasta que queden bien doradas y firmes al tacto. Sazone cada vieira con una pizca de sal.

Pasos 4

Disponga los fideos y las verduras en los platos, coloque encima las vieiras a la parrilla y espolvoree con la cebolleta.