KIKKOMAN

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.