

Banh mi: bocadillo vietnamita de cerdo a la parrilla

Tiempo total **45 min Mins.** **20 Mins.** Tiempo de preparación **10 Mins.** Tiempo de cocción **15 Mins.** Tiempo de marinado

Información nutricional (por porción)
3.185 kJ / 761 Kcal

Grasas: **41,6 g** Proteínas: **28,7 g**
Carbohidratos: **66,4 g**

INGREDIENTES

2 porciones

200 g de panceta o aguja de cerdo (en lonchas de 1–2 cm de grosor)
1 tallo de hierba limón
2 cucharadas [Kikkoman Salsa Teriyaki con ajos asados para wok](#)
1 cucharadita [Kikkoman aderezo para la Preparación del arroz para sushi \(300ml\)](#)
2 cucharaditas de salsa de pescadas
as
1 cucharadita de azúcar de coco (o azúcar moreno)
2 pellizcos de pimienta negra
80 g de rábano daikon
20 g de zanahoria
2 cucharaditas de azúcar
as
1 cucharada [Kikkoman aderezo para la Preparación del arroz para sushi \(300ml\)](#)
2 cucharaditas de zumo de lima
as
1 cucharada de agua
1 pepino mini
Hierbas frescas al gusto (cilantro, eneldo, menta)
2 de mayonesa
cucharadas
2 baguettes pequeñas

PREPARACIÓN

Pasos 1

200 g de panceta o aguja de cerdo (en lonchas de 1–2 cm de grosor) - **1** tallo de hierba limón - **2 cucharadas** [Kikkoman Salsa Teriyaki con ajos asados para wok](#) - **1 cucharadita** [Kikkoman aderezo para la Preparación del arroz para sushi \(300ml\)](#) - **2 cucharaditas** de salsa de pescado - **1 cucharadita** de azúcar de coco (o azúcar moreno) - **2 pellizcos** de pimienta negra
Pique muy finamente el tercio inferior (cerca de la raíz) de la hierba limón. Mézclelo con la Kikkoman salsa Teriyaki con ajos asados para wok, el Kikkoman aderezo para arroz de sushi, la salsa de pescado, el azúcar de coco y la pimienta negra. Marine el cerdo durante unos 15 minutos.

Pasos 2

80 g de rábano daikon - **20 g** de zanahoria - **2 cucharaditas** de azúcar - **1 cucharada** [Kikkoman aderezo para la Preparación del arroz para sushi \(300ml\)](#) - **2 cucharaditas** de zumo de lima - **1 cucharada** de agua
Corte el rábano daikon y la zanahoria en tiras finas. Espolvóreelos con el azúcar y frótelos bien para que se impregnen. Déjelos reposar durante 15 minutos para que suelten su jugo. Escurra el exceso de líquido y marine con el Kikkoman aderezo para arroz de sushi, el zumo de lima y el agua.

Pasos 3

1 pepino mini - Hierbas frescas al gusto (cilantro, eneldo, menta)
Corte el pepino en láminas finas a lo largo. Pique

las hierbas de forma grosera.

Pasos 4

2 baguettes pequeñas

Ase el cerdo marinado del paso 1 a 230 °C durante unos 8 minutos, hasta que esté caramelizado y bien hecho. Retire el cerdo a la parrilla. Abra las baguettes por la mitad sin llegar a separarlas del todo. Caliéntelas en el mismo horno durante unos 2 minutos.

Pasos 5

Cerdo a la parrilla - Encurtidos preparados - Pepino en rodajas - Hierbas picadas - **2 cucharadas** de mayonesa

Corte el cerdo a la parrilla en rodajas. Unte la mayonesa en el interior de las baguettes.

Rellénelas en este orden: pepino, cerdo, encurtidos y hierbas. Sirva de inmediato.