

Beicon marinado en teriyaki y miso

Tiempo total **80 Mins.** 20 Mins. Tiempo de preparación **30 Mins.** Tiempo de cocción **30 Mins.** Tiempo de marinado

Información nutricional (por porción)
7.222 kJ / 1.726 Kcal

Grasas: **66 g** Proteínas: **25 g**
Carbohidratos: **150 g**

INGREDIENTES

2 porciones

500 g de lonchas de beicon crudo
90 ml [Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki para Marinados](#)
1 cucharada de pasta de miso
4 de zumo de piña
cucharadas
4 de vino mirin
cucharadas
Para la salsa:
1 cucharada [Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki para Marinados](#)
300 g de piña
1 chile habanero
50 g de cilantro fresco
0,5 pepino pequeño
1 cebolla roja pequeña
0,25 de comino
cucharadita
2 de zumo de lima
cucharadas
2 de aceite de oliva
cucharadas
1 pellizco de sal
1 pellizco de pimienta
4 [Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki con ajos tostado](#)
cucharadas

PREPARACIÓN

Pasos 1

500 g de lonchas de beicon crudo - **90 ml** [Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki para Marinados](#) - **1 cucharada** de pasta de miso - **4 cucharadas** de zumo de piña - **4 cucharadas** de vino mirin

Pinche el beicon con un tenedor. Integre el miso con la Marinada Teriyaki Kikkoman, el zumo de piña y el vino mirin. Mezcle el beicon con la marinada y deje reposar durante al menos 30 minutos.

Pasos 2

1 cucharada [Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki para Marinados](#) - **300 g** de piña
Corte la piña en trozos. Cúbrala con la Marinada Teriyaki Kikkoman y cocínela brevemente en una parrilla muy caliente. Pele y corte la piña asada en dados.

Pasos 3

1 cebolla roja pequeña - **0,5** pepino pequeño - **1** chile habanero - **50 g** de cilantro fresco - **2 cucharadas** de zumo de lima - **2 cucharadas** de aceite de oliva - **0,25 cucharadita** de comino - **1 pellizco** de sal - **1 pellizco** de pimienta - **4 cucharadas** [Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki con ajos tostado](#)
Pique finamente las cebollas y póngalas en un bol. Corte el pepino en cubos pequeños. Pique el chile habanero y el cilantro. Mezcle todos los ingredientes en un bol y añada la piña asada. Agregue el zumo de lima, el aceite de oliva y el comino. Sazone con sal y pimienta. Cocine el beicon en una parrilla precalentada durante 15-20

minutos y úntelo con la Salsa Teriyaki con ajo Kikkoman. Sirva el beicon con la salsa.