KIKKOMAN

Berenjena glaseada con salsa de lim

Tiempo total **22 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación **12 Mins.** Tiempo de cocción

INGREDIENTES

2 porciones

0,5	lima
70 g	de cebolla morada, finamente picada
3 cucharadas	Kikkoman Ponzu - aderezo con salsa de soja y vinagre, con zumo de yuzu
0,5 manojo	manojo de cilantro, picado groseramente
300 g	de berenjena
2 cucharadas	de semillas de sésamo
5 cucharadas	Salsa Barbacoa Teriyaki estilo coreano Kikkoman
250 g	de arroz de sushi cocido (vea la sección de consejos)

PREPARACIÓN

Pasos 1

0,5 lima - **70 g** de cebolla morada, finamente picada - **3 cucharadas** Kikkoman Ponzu - aderezo con salsa de soja y vinagre, con zumo de yuzu - **0,5 manojo** manojo de cilantro, picado groseramente
Comience preparando la salsa. Pele la lima y corte la pulpa en pequeños dados. Mezcle con la cebolla morada picada, el cilantro y la Salsa Ponzu Yuzu Kikkoman.

Pasos 2

300 g de berenjena - **2 cucharadas** de semillas de sésamo
Corte la berenjena a lo largo en lonchas de algo menos de 1 cm de grosor. Cocínelas durante 8–10 minutos en una parrilla ligeramente engrasada, en una sartén grill o en una sartén antiadherente sin aceite. Si es posible, coloque un peso ligero encima, como una tapa. Tueste las semillas de sésamo en una sartén pequeña y seca, removiendo con frecuencia, hasta que estén doradas.

Pasos 3

5 cucharadas Salsa Barbacoa Teriyaki estilo coreano Kikkoman
Corte la berenjena en tiras de 3 cm y mézclelas en un bol con la Salsa Barbacoa Teriyaki al estilo coreano Kikkoman.

Pasos 4

250 g de arroz de sushi cocido
Reparta el arroz en dos cuencos, como se haría en un bol de chirashi, y disponga por encima las tiras de berenjena. Espolvoree con las semillas de sésamo y sirva acompañado de la salsa de lima.