

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	<u>Kikkoman Ponzu -</u>
cucharadas	<u>aderezo con salsa de soja</u> <u>y vinagre, con zumo de</u> <u>yuzu</u>
0,5 manojo	manejo de cilantro, picado groseramente
300 g	de berenjena
2	de semillas de sésamo
cucharadas	
5	<u>Salsa Barbacoa Teriyaki</u>
cucharadas	<u>estilo coreano Kikkoman</u>
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** manejo 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.