KIKKOMAN

Bibimbap coreano

Tiempo total **60 Mins.** **45 Mins.** Tiempo de preparación **15 Mins.** Tiempo de cocción

INGREDIENTES

3 porciones

300 g	de setas de cardo
2	pimientos rojos cortados en tiras finas
135 ml	de aceite vegetal
90 ml	Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
200 g	de espinacas tiernas, lavadas y escurridas
150 g	de brotes de soja
3	cebolletas cortadas en aros
4	dientes de ajo picados
255 ml	Salsa Barbacoa Teriyaki estilo coreano Kikkoman
5 cucharaditas	cucharaditas de semillas de sésamo tostadas
250 g	de filete de ternera
3	huevos
450 g	de arroz japonés de grano corto cocido
2 cucharadas	de gochujang (pasta coreana de guindilla)

PREPARACIÓN

Pasos 1

300 g de setas de cardo - **2** pimientos rojos cortados en tiras finas - **3 cucharadas** de aceite vegetal - **6 cucharadas** Salsa Barbacoa Teriyaki estilo coreano Kikkoman

Saltee las setas de cardo y los pimientos rojos en el aceite a fuego fuerte durante 3 minutos, removiendo con frecuencia. Añada la Salsa Barbacoa Teriyaki estilo coreano Kikkoman y cocine hasta que todo esté bien caliente. Luego, páselo a un cuenco.

Pasos 2

3 cucharadas Kikkoman aceite de Sésamo Toastado - **200 g** de espinacas tiernas, lavadas y escurridas - **150 g** de brotes de soja - **3** cebolletas cortadas en aros - **2** dientes de ajo picados - **6 cucharadas** Salsa Barbacoa Teriyaki estilo coreano Kikkoman - **1 cucharadita** de semillas de sésamo tostadas

Vierta el Aceite de Sésamo Kikkoman en un wok o sartén y añada las espinacas tiernas junto con los brotes de soja. Cocine aproximadamente 2 minutos. Incorpore las cebolletas y el ajo. Agregue la Salsa Barbacoa Teriyaki estilo coreano Kikkoman y las semillas de sésamo, y transfiera el conjunto a un cuenco.

Pasos 3

250 g de filete de ternera - **5 cucharadas** Salsa Barbacoa Teriyaki estilo coreano Kikkoman - **2** dientes de ajo picados - **2 cucharadas** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado - **1 cucharadita** de semillas de sésamo tostadas - **45 ml** de aceite vegetal

Deje marinar la ternera brevemente con la Salsa Barbacoa Teriyaki estilo coreano Kikkoman, el ajo,

el Aceite de Sésamo Kikkoman y las semillas de sésamo. Saltee la ternera en el aceite hasta que esté bien caliente.

Pasos 4

3 cucharadas de aceite vegetal - **3** huevos
Fría los huevos en el aceite vegetal.

Pasos 5

450 g de arroz japonés de grano corto cocido - **2 cucharadas** de gochujang (pasta coreana de guindilla) - **15 ml** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado - **1 cucharada** de semillas de sésamo tostadas - **3** huevos ya fritos
Distribuya el arroz en los cuencos y disponga encima todos los ingredientes ya fritos. Mezcle el gochujang con un poco de agua templada hasta que quede suave y añada una cucharada sobre cada huevo frito. Finalice espolvoreando las semillas de sésamo y rociando con un poco de Aceite de Sésamo Kikkoman.