

Bibimbap: sabroso y fácil de preparar

Tiempo total **30 Mins.** **15 Mins.** Tiempo de preparación **15 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2.751 kJ / 655 Kcal

Grasas: **22,8 g** Proteínas: **28,1 g**
Carbohidratos: **83,5 g**

INGREDIENTES

2 porciones

Pepino:

80 g de pepino
2 Kikkoman Ponzu -
cucharadas Aderezo con Salsa de
Soja y Vinagre, con Sabor
a Limón

Brotes de soja:

60 g de brotes de soja
0,5 de sal
cucharadita
1 de semillas de sésamo
cucharadita tostadas
1 Kikkoman aceite de
cucharadita Sésamo Toastado

Carne:

4 cucharaditKikkoman aceite de
as Sésamo Toastado
1 diente de ajo finamente
picado
160 g de carne de ternera
picada
2 Kikkoman Salsa de Soja
cucharadas naturalmente
fermentada
2 Kikkoman Salsa dulce
cucharadas estilo Mirin para Cocinar

Ingredientes adicionales:

400 g de arroz cocido
50 g de kimchi
4 cucharaditde gochujang (pasta de
as guindilla coreana)
1 Kikkoman aceite de
cucharadita Sésamo Toastado

PREPARACIÓN

Pasos 1

80 g de pepino - **2 cucharadas** Kikkoman Ponzu -
Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a
Limón
Corte el pepino en rodajas finas y mézclelo con
Kikkoman salsa ponzu limón.

Pasos 2

60 g de brotes de soja - **0,5 cucharadita** de sal - **1**
cucharadita de semillas de sésamo tostadas - **1**
cucharadita Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
Cueza los brotes de soja en agua hirviendo,
escúrralos bien y mézclelos con la sal, las semillas
de sésamo tostadas y Kikkoman aceite de sésamo.

Pasos 3

4 cucharaditas Kikkoman aceite de Sésamo
Toastado **1** diente de ajo finamente picado - **160 g**
de carne de ternera picada - **2 cucharadas**
Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
2 cucharadas Kikkoman Salsa dulce estilo Mirin
para Cocinar
Ponga Kikkoman aceite de sésamo en una sartén a
fuego medio, incorpore el ajo y sofríalo unos
instantes hasta que esté aromático. Añada la carne
de ternera picada y cocínela por completo. Agregue
Kikkoman salsa de soja y Kikkoman Mirin-Style
Condimento de cocina dulce, y mezcle hasta que la
carne quede completamente cubierta y brillante.

Pasos 4

400 g de arroz cocido - **50 g** de kimchi - **4**
cucharaditas de gochujang (pasta de guindilla
coreana) - **1 cucharadita** Kikkoman aceite de
Sésamo Toastado

Reparta el arroz cocido entre dos cuencos. Disponga por encima la carne cocinada del paso 3, el kimchi, el pepino aderezado del paso 1 y los brotes de soja del paso 2. Coloque una cucharada de gochujang en el centro y rocíe con Kikkoman aceite de sésamo.