KIKKOMAN

Bol con carne y verduras

Tiempo total **15 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación **5 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2.914 kJ / 696 Kcal

Grasas: **54,5 g** Proteínas: **31,8 g**
Carbohidratos: **18 g**

INGREDIENTES

2 porciones

4 cucharadas	de aceite para freír
1	cebolla
2	dientes de ajo
0,5 cucharadita	de jengibre molido
200 g	de carne picada
3 cucharadas	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
70 ml	de sriracha
0,5	pimiento rojo
0,5	zanahoria
2	huevos
100 g	de mayonesa
2 cucharadas	de zumo de limón
200 g	de arroz cocido
0,5	pepino verde
1 cucharada	de cebolleta

PREPARACIÓN

Pasos 1

2 cucharadas de aceite para freír - **1** cebolla - **1** diente de ajo - **0,5 cucharadita** de jengibre molido - **200 g** de carne picada - **2 cucharadas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **50 ml** de sriracha

Pique la cebolla y el ajo. Caliente el aceite en una sartén y añádalos. Luego incorpore el jengibre, mezcle. Añada la carne picada, y sofría hasta que se dore.

Mezcle la Salsa de Soja Kikkoman y la sriracha. Vierta la mezcla sobre la carne. Fría todo junto durante 1 minuto. Transfiera a cuencos.

Pasos 2

2 cucharadas de aceite para freír - **0,5** pimiento rojo - **0,5** zanahoria - **2** huevos

Corte las zanahorias y el pimiento en bastones. Añada el aceite a una sartén y fría las zanahorias y los pimientos a fuego fuerte durante 2 minutos. Coloque las verduras en un cuenco junto a la carne. Fría los huevos hasta que las claras estén cuajadas y las yemas aún líquidas.

Pasos 3

100 g de mayonesa - **20 ml** sriracha - **2 cucharadas** de zumo de limón - **1** diente de ajo - **1 cucharada** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **200 g** de arroz cocido - **0,5** pepino verde - **1 cucharada** de cebolleta

Pique la cebolleta y el pepino. Mezcle la mayonesa con la sriracha, el zumo de limón, el ajo prensado y la Salsa de Soja Kikkoman.

Coloque el arroz cocido en dos cuencos. Añada el pepino picado y coloque los huevos fritos encima

de los platos. Espolvoree con las cebolletas. Sirva con la mitad de la salsa mayonesa-sriracha. Reserve la otra mitad de la salsa para la siguiente receta: tortilla con verduras.