KIKKOMAN

Brochetas de ternera a la soja con salsa de sésamo y soja para dipear

Tiempo total **40 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación **30 Mins.** Tiempo de marinado

Información nutricional (por porción)
1.104 kJ / 263 Kcal

Grasas: **11,4 g** Proteínas: **17,1 g**
Carbohidratos: **2,3 g**

INGREDIENTES

6 porciones

400 g	de filetes de ternera, cortados finos para asar.
2 cucharadas	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
2	dientes de ajo enteros pero aplastados
1 cucharada	de aceite vegetal
	Hierbas picadas u hojas de cilantro para servir
	Rodajas de lima para emplatar

Para la salsa de sésamo:

2 cucharadas	de semillas de sésamo
2 cucharadas	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
1 cucharada	de mirin
1 cucharada	de vinagre de arroz
1 cucharadita	de aceite de sésamo
	Además, necesitará 12-18 brochetas de madera medianas

PREPARACIÓN

Pasos 1

Humedecer las brochetas en agua fría durante al menos 30 minutos.

Pasos 2

Cortar la carne a lo largo en tiras de 3 cm de ancho. Deberían salir unas 3 tiras por filete. Poner la carne en una bolsa de congelación o en un molde adecuado. Regar con salsa de soja, añadir los dientes de ajo y algo de pimienta negra molida. Mezclar bien y dejar marinar 30 minutos o hasta 24 horas.

Pasos 3

Calentar una sartén pequeña a fuego medio y tostar las semillas de sésamo removiendo a menudo hasta que estén doradas y chisporroteen. Ponerlas en un cuenco pequeño. Mezclarlas con el resto de ingredientes de la salsa.

Pasos 4

Calentar una parrilla a fuego alto. Pinchar la carne marinada en las brochetas a lo largo, como un acordeón. Dejar suficiente espacio en la parte inferior de las brochetas para que puedan sostenerse y girarse. Aceitar ligeramente la parrilla con una brocha de silicona o con papel de cocina, y cocinar las brochetas unos 2 minutos por cada lado hasta que estén doradas y hechas. Rociar con las hierbas y servir con la salsa y los rodajas de lima para rociar.