KIKKOMAN

Carne asada a la parrilla al estilo pastrami

Tiempo total **780 Mins.** **15 Mins.** Tiempo de preparación **45 Mins.** Tiempo de cocción **720 Mins.** Tiempo de marinado

Información nutricional (por porción)
3.529 kJ / 843 Kcal

Grasas: **35 g** Proteínas: **64 g**
Carbohidratos: **67 g**

INGREDIENTES

2 porciones

1 taza	de azúcar moreno
250 ml	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
100 ml	Kikkoman Salsa dulce estilo Mirin para Cocinar
250 ml	de agua
400 g	de solomillo de ternera (o falda)

Condimento:

1 cucharada	de ajo granulado
1,5 cucharadita	de pimienta molida
1 cucharadita	de cilantro molido
1 cucharadita	de jengibre molido

Para servir:

1	pepinillo
8	rebanadas pequeñas de pan claro
2 cucharadas	de mostaza
100 g	de chucrut
1 cucharadita	de miel

PREPARACIÓN

Pasos 1

1 taza de azúcar moreno - **250 ml** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **100 ml** Kikkoman Salsa dulce estilo Mirin para Cocinar - **250 ml** de agua - **400 g** de solomillo de ternera (o falda)
Mezcle el azúcar moreno, la Salsa de Soja Kikkoman, la Salsa dulce estilo Mirin Kikkoman y el agua. Introduzca la carne en la marinada y refrigérela durante 1 o 2 días.

Pasos 2

1 cucharada de ajo granulado - **1,5 cucharadita** de pimienta molida - **1 cucharadita** de cilantro molido - **1 cucharadita** de jengibre molido
Una vez que la carne se haya marinado, sáquela del frigorífico y quítele la marinada. Sazone por todos los lados con la mezcla de especias secas.

Pasos 3

Coloque la carne en la parrilla y deje que se cocine durante 30 - 40 minutos, dándole la vuelta de vez en cuando dependiendo del nivel de cocción deseado. Déjela reposar durante 10 minutos o más tras la cocción y, seguidamente, córtela en lonchas finas.

Pasos 4

1 pepinillo - **8** rebanadas pequeñas de pan claro - **2 cucharadas** de mostaza - **100 g** de chucrut - **1 cucharadita** de miel
Fría el chucrut con la mostaza y la miel.

Sirva las lonchas de carne con el chucrut frito y el pepinillo cortado en rodajas sobre pan untado con mostaza.