KIKKOMAN

Cevapcici a la parrilla

Tiempo total **60 Mins.**

INGREDIENTES

4 porciones

1 kg	de carne picada (mixta de cerdo y vacuno o pollo)
75 ml	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
1 cucharadita	de pimienta negra
1	cebolla roja
1 cucharadita	de pimentón ahumado
1 puñado	de cilantro fresco picado
2 cucharaditas	de comino
2 cucharaditas	de ajo prensado

PREPARACIÓN

Pasos 1

Picar la cebolla roja muy fina y mezclarla con la carne, añadir todas las demás especias, mezclar bien y dejar reposar unos 30 minutos. Dar forma ovalada a la carne y pasar por la parrilla hasta que estén cocinadas y jugosas por dentro.