KIKKOMAN®

Filetes de vacuno marinados en ponzu

Tiempo total **20 Mins.**

INGREDIENTES

2 porciones

2	filetes de vacuno de 175 g cada uno
3 cucharadas	Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón
1 cucharada	de aceite de oliva
Patatas a la parrilla:	
1 kg	de boniatos
60 g	de mantequilla

PREPARACIÓN

Pasos 1

Llevar agua a ebullición en una olla, añadir las patatas con la piel y esperar a que el agua vuelva a hervir. En ese momento, sacar las patatas, secarlas, cortarlas en rodajas y ponerlas sobre la parrilla. Asarlas unos 10 minutos a fuego medio y untar con mantequilla fundida.

Pasos 2

Mezclar en una coctelera (o similar) la Salsa ponzu de soja y cítricos Kikkoman con el aceite de oliva. Regar la carne con este aliño y dejarla marinar durante al menos 2 horas. Poner los filetes sobre la parrilla y asarlos al punto deseado. Glasear con su Salsa Teriyaki Kikkoman de preferencia por ambos lados. Servir de inmediato en caliente con los boniatos a la parrilla y una ensalada cualquiera.