KIKKOMAN

Fondue de ternera

Información nutricional (por porción)
1.799 kJ / 429 Kcal

Grasas: **23 g** Proteínas: **35 g**
Carbohidratos: **16 g**

INGREDIENTES

6 porciones

1 l	de caldo de ternera
600 g	de solomillo de ternera
250 g	de setas (champiñones o shiitake)
3	zanahorias
200 g	de coles de Bruselas
100 ml	Kikkoman Salsa de Sésamo

Salsa Gribiche:

4	huevos
1 cucharada	de mostaza de Dijon
2 cucharadas	Kikkoman aderezo para la Preparación del arroz para sushi (125ml)
60 ml	de aceite de oliva
4	pepinillos en vinagre
2 cucharadas	de alcaparras
3 cucharadas	Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón
0,5 manojo	de perejil
0,5 manojo	de cebollino

Caldo de ternera (casero):

3	cebolletas
1	diente de ajo
2 kg	de carne de ternera para sopa
1 kg	de huesos de ternera
2	zanahorias
6 l	de agua
1	hoja de laurel

PREPARACIÓN

Pasos 1

Caldo de ternera (casero)

Lavar bien la carne y los huesos. Introducirlos en una olla grande, cubrir con agua fría. Llevar a ebullición. Cuando hierva el agua, retirar la espuma. Introducir el resto de ingredientes, cocinar a fuego medio un mínimo de 3 horas. Colar y salar según sea necesario.

Pasos 2

Salsa Gribiche

Cocer los huevos. Enfriar y pelarlos. Mezclar 2 yemas, mostaza, vinagre, ponzu y aceite de oliva hasta crear una pasta cremosa. Picar finamente las hierbas, los huevos, los pepinillos, las alcaparras y el resto de ingredientes y mezclar con la pasta. Añadir pimienta al gusto.

Pasos 3

Fondue de ternera

Cortar el solomillo en dados de 2x2 cm. Cocer las coles de Bruselas varios minutos en agua hirviendo. Cortar la cocción con agua fría inmediatamente después. Cortar las zanahorias en rodajas de 5 mm. Dejarlas cocer en agua unos minutos hasta que estén al dente. Cortar por la mitad o en cuartos las setas en función del tamaño. Calentar el caldo de ternera en la olla de fondue en la hornilla. Colocar la olla de fondue

0,25 manojo	de perejil
5	ramas de tomillo
5	granos de pimienta
10	granos de pimienta blanca
60 ml	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada

sobre el juego de fondue. Pinchar la carne o la verdura y cocinarla en el caldo. Servir con las salsas.