KIKKOMAN

Guiso de kimchi con leche de soja

Tiempo total **25 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación **15 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
1.355 kJ / 324 Kcal

Grasas: **17,6 g** Proteínas: **22 g**
Carbohidratos: **6,6 g**

INGREDIENTES

2 porciones

70 g	panceta de cerdo en finas lonchas (o minute steaks)
60 g	col china (aprox. 3 hojas)
1	pak choi
100 g	champiñones (p. ej. shimeji/shiitake o champiñones)
0,5 pedazo	tofu
1 cucharadita	Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
200 ml	agua
100 ml	sake japonés (o 100 ml de agua, si no se dispone de sake)
2 cucharadas	Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi
2 cucharadas	leche de soja (sin azúcar)
2 cucharaditas	gochujang (pasta de chile rojo) (o 2 cucharadas de pasta de miso)
1	cebolleta

PREPARACIÓN

Pasos 1

Cortar el cerdo en trozos pequeños.

Pasos 2

Lavar la col china, cortar la parte inferior de las hojas en tiras de unos 2 cm de ancho y la parte superior en tiras de unos 4-5 cm de ancho.

Pasos 3

Lavar el pak choi, cortar las partes inferiores en 4 partes iguales y las partes superiores con una longitud de unos 5 cm.

Pasos 4

Preparar los champiñones.

Pasos 5

Cortar el tofu en dados de 3-4 cm.

Pasos 6

Calentar una sartén, añadir el aceite de sésamo (o aceite vegetal) y freír el cerdo. Cuando el cerdo cambie de color, añadir la col china, el pak choi y los champiñones, y freír también.

Pasos 7

Verter 200 ml de agua, el sake y la Kikkoman Salsa Kimchi Chilli picante y continuar cocinando.

Pasos 8

Agregar el tofu y cocinar a fuego medio. Añadir la leche de soja y el gochujang (o miso) sin que hierva.

Pasos 9

Cortar la cebolleta en aros, lavar, añadir y servir.