

Kimchi de col

Tiempo total **620 Mins.** **20 Mins.** Tiempo de preparación **600 Mins.** Tiempo de marinado

Información nutricional (por porción)
214 kJ / 51 Kcal

Grasas: **0,3 g** Proteínas: **3,4 g**
Carbohidratos: **2,5 g**

INGREDIENTES

2 porciones

0,5 col china (aprox. 500 g)

1 sal

cucharadita

5 Kikkoman Salsa picante

cucharadas de Guindilla para Kimchi

PREPARACIÓN

Pasos 1

Lavar la col china y cortar en trozos pequeños.

Pasos 2

Poner la col china en un bol y añadir sal.

Pasos 3

Cubrir el recipiente, pesar y dejar en el refrigerador durante 2-3 horas.

Pasos 4

Escurrir bien la col china.

Pasos 5

Mezclar con Kikkoman Salsa Kimchi Chilli picante, (o colocar en una bolsa de congelación), marinar durante la noche en el frigorífico y servir.

Pasos 6

El kimchi de col marinada se puede conservar en el refrigerador durante 1 semana o 10 días.