KIKKOMAN

Kimchi de pepino

Tiempo total **40 Mins.** **15 Mins.** Tiempo de preparación **25 Mins.** Tiempo de marinado

Información nutricional (por porción)
158 kJ / 38 Kcal

Grasas: **1,3 g** Proteínas: **1,4 g**
Carbohidratos: **4,3 g**

INGREDIENTES

2 porciones

1	pepino (aprox. 150 g)
0,25 cucharadita	sal
1 cucharada	Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi
1 cucharadita	azúcar
1 cucharadita	semillas de sésamo molidas
Si se desea	
	Kikkoman aceite de Sésamo Toastado o aceite de oliva

PREPARACIÓN

Pasos 1

Lavar el pepino y cortar en trozos pequeños.

Pasos 2

Frotar con sal y dejar en un bol durante unos 10 minutos.

Pasos 3

Lavar los trozos de pepino para quitarles la sal y escurrir ligeramente.

Pasos 4

Mezclar los trozos de pepino con la salsa picante de guindilla para kimchi, el azúcar y las semillas de sésamo (o colocar en una bolsa de congelación) y deja reposar en el frigorífico durante al menos 15 minutos. Aliñar con un poco de aceite de sésamo o aceite de oliva si lo desea y servir el kimchi de pepino.

Pasos 5

El kimchi de pepino marinado se puede conservar en el refrigerador durante 3 ó 4 días.