

Lomo de cerdo con ensalada de papaya y ponzu de yuzu

Tiempo total **20 Mins.** 10 Mins. Tiempo de preparación **10 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
1.670 kJ / 400 Kcal

Grasas: **20 g** Proteínas: **32 g**
Carbohidratos: **12 g**

INGREDIENTES

2 porciones

240 g de lomo de cerdo en filetes
60 g de queso brie
200 g de papaya
60 g de rúcula
40 ml Kikkoman Ponzu - aderezo con salsa de soja y vinagre, con zumo de yuzu

PREPARACIÓN

Pasos 1

240 g de lomo de cerdo en filetes - **60 g** de queso brie

Aplane los filetes de lomo de cerdo, disponga un poco de queso brie en el centro, dóblelos formando un bolsillo y fíjelos con palillos.

Pasos 2

Cocine los bolsillos de lomo de cerdo a la parrilla durante 3–4 minutos por cada lado, ya sea en barbacoa o en plancha.

Pasos 3

200 g de papaya - **60 g** de rúcula - **40 ml** Kikkoman Ponzu - aderezo con salsa de soja y vinagre, con zumo de yuzu

Corte la papaya en dados y mézclela con la rúcula. Aliñe la ensalada con la Salsa Ponzu Yuzu Kikkoman y sirva los bolsillos de lomo de cerdo sobre ella.