

Rib eye al whisky en la barbacoa con ensalada de pepino y melón

Tiempo total **145 Mins.** 10 Mins. Tiempo de preparación **120 Mins.** Tiempo de marinado **15 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2025 kJ / 483 Kcal

Grasas: **28,4 g** Proteínas: **26,2 g**
Carbohidratos: **21,2 g**

INGREDIENTES

4 porciones

- 4** filetes de rib eye (de aprox. 1.2–1.4 kg)
- Para la salsa para marinar:**
- 1** Semillas de 1 vaina de vainilla
Pimienta recién molida
- 0,5 cucharadita** de tomillo picado
- 2 pellizcos** de canela molida
- 4 cucharadas** de aceite de oliva
- 6 cucharadas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
- 1,5 cucharaditas** de sirope de arce
- Para la salsa para rociar:**
- 1** chalota pequeña
- 1** diente de ajo
- 3,5 cucharadas** de whisky
- 100 ml** de zumo de naranja
- 4 cucharadas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
Pimienta recién molida
- Para la ensalada:**
- 2** pepinos pequeños (o 1 grande)
- 1** melón pequeño (melón chino, sandía, melón valenciano)

PREPARACIÓN

Pasos 1

Seque los filetes mediante ligeras palmaditas. Para preparar la salsa para marinar, mezcle todos los ingredientes y unte los filetes con esa preparación. Póngalos en la nevera durante 2 horas por lo menos.

Pasos 2

Para la salsa para rociar, pele la chalota y el ajo y mezcle hasta que se suavicen con el whisky, el zumo de naranja y la salsa de soja. Aderece con pimienta al gusto y ponga en la nevera hasta que lo necesite.

Pasos 3

Para preparar la ensalada, lave el pepino y córtelo en rebanadas finas. Corte el melón a la mitad, elimine las semillas y corte la carne en cubos. Desmigüe el queso feta. Corte los pimientos a la mitad, elimine las semillas y el centro. Lave y corte en anillos.

Pasos 4

Para preparar el aderezo, licue con 1–2 cucharadas de melón en cubos, el aceite de oliva, el vinagre, la salsa de soja y la miel. Aderece con la pimienta. Agregue el aderezo a la ensalada y mezcle.

Pasos 5

200 g de queso feta
2 pimientos dulces rojos
2 de aceite de oliva
cucharadas
2,5 de vinagre de vino blanco
cucharadas
2,5 Kikkoman Salsa de Soja
cucharadas naturalmente
fermentada
1,5 cuchara de miel
ditas

Pimienta recién molida

Para la salsa de soja y la mantequilla de hierbas:

1 diente de ajo
2 tallos de hojas de
albahaca
250 g de mantequilla suavizada
3,5 Kikkoman Salsa de Soja
cucharadas naturalmente
fermentada
3 de queso parmesano
cucharadas rallado
1 cucharada de sirope de arce
Pimienta con limón o
pimienta negra

Para preparar la salsa de soja y la mantequilla de hierbas, pele y pique el ajo finamente. Lave la albahaca, seque mediante ligeras palmaditas y retire las hojas. Corte las hojas en tiras delgadas. Mezcle el ajo, la albahaca, la salsa de soja, el queso parmesano y el sirope de arce con la mantequilla y aderece con la pimienta.

Pasos 6

Ponga los filetes en la barbacoa (cierre la tapa si su barbacoa cuenta con ella). Cocine durante el tiempo que desee (vea el consejo), rociando los filetes con el whisky y la salsa de naranja. Sirva con la salsa de soja y la mantequilla de hierbas junto con la ensalada.