KIKKOMAN

Salmón coreano en tempura de sésamo

Tiempo total **270 Mins.** **15 Mins.** Tiempo de preparación **15 Mins.** Tiempo de cocción **240 Mins.** Tiempo de marinado

INGREDIENTES

2 porciones

350 g	de lomo de salmón, sin piel ni espinas
7 cucharadas	Salsa Barbacoa Teriyaki estilo coreano Kikkoman
300 g	de brócoli
150 g	de mezcla para rebozado en tempura (equivale a 1 paquete)
2 cucharadas	de semillas de sésamo
1 pellizco	pizca de copos de guindilla
0,5 cucharadita	de cilantro molido
1 l	de aceite vegetal para freír
1	lima, cortada en gajos
	Unas hojas de cilantro

PREPARACIÓN

Pasos 1

350 g de lomo de salmón, sin piel ni espinas - **3 cucharadas** Salsa Barbacoa Teriyaki estilo coreano Kikkoman

Primero, corte el lomo de salmón en lonchas de 1,5 cm de grosor y, luego, en tiras. Marínelas con la Salsa Barbacoa Teriyaki estilo coreano Kikkoman y déjelas reposar en el frigorífico durante 4 horas.

Pasos 2

300 g de brócoli - **150 g** de mezcla para rebozado en tempura (equivale a 1 paquete) - **2 cucharadas** de semillas de sésamo - **1 pellizco** pizca de copos de guindilla - **0,5 cucharadita** de cilantro molido

Corte el brócoli en ramilletes y pele los tallos gruesos antes de cortarlos en rodajas finas. En un bol, mezcle la preparación para tempura con las semillas de sésamo, los copos de guindilla y agua helada, según las instrucciones del paquete. Remueva ligeramente con palillos, sin batir demasiado.

Pasos 3

1 l de aceite vegetal para freír

Lleve el aceite a 175 °C en un wok grande. Reboce las tiras de salmón y el brócoli en la masa de tempura y fríalos en pequeñas cantidades durante aproximadamente 2 minutos, hasta que adquieran un tono dorado claro y una textura crujiente. Escúrralos sobre papel absorbente.

Pasos 4

1 lima, cortada en gajos - Unas hojas de cilantro - **4 cucharadas** Salsa Barbacoa Teriyaki estilo coreano Kikkoman

Sirva la tempura acompañada de los gajos de lima

y unas hojas de cilantro. Utilice el resto de la Salsa Barbacoa Teriyaki estilo coreano Kikkoman como salsa para mojar.