

# Sándwich de ternera picante con pepinillos crujientes

Tiempo total **40 Mins.** **15 Mins.** Tiempo de preparación **10 Mins.** Tiempo de cocción **15 Mins.** Tiempo de marinado

Información nutricional (por porción)  
**2.175 kJ / 520 Kcal**

Grasas: **22 g** Proteínas: **33 g**  
Carbohidratos: **45 g**

## INGREDIENTES

2 porciones

**240 g** de filete de ternera  
**40 g** Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi  
**80 g** de pepino  
**80 g** de zanahoria  
**20 ml** de vinagre de arroz  
**1 cucharada** de miel  
**80 g** de tomates cherry  
**2** panecillos estilo brioche  
**20 g** de mayonesa  
**2 puñado** de rúcula

## PREPARACIÓN

### Pasos 1

**240 g** de filete de ternera - **40 g** Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi

Deje marinar la ternera en la Salsa picante de guindilla para Kimchi Kikkoman durante 15 minutos y cocínela después a la plancha o a la parrilla durante 3–4 minutos por lado. Córte-la en lonchas finas.

### Pasos 2

**80 g** de pepino - **80 g** de zanahoria - **20 ml** de vinagre de arroz - **1 cucharada** de miel - **80 g** de tomates cherry

Corte el pepino y la zanahoria pelada en láminas finas y parta los tomates cherry por la mitad. Luego, mézclelos con el vinagre y la miel y deje marinar durante al menos 15 minutos.

### Pasos 3

**2** panecillos estilo brioche - **20 g** de mayonesa - **2 puñado** de rúcula

Corte los panecillos por la mitad y tuéstelos ligeramente. Unte la mayonesa en la base, coloque después las láminas de ternera, la rúcula, los tomates y el pepino y la zanahoria encurtidos. Cierre los sándwiches y sírvalos calientes o fríos.