

Panceta de cerdo salteada con kimchi

Tiempo total **60 Mins.** 10 Mins. Tiempo de preparación **20 Mins.** Tiempo de marinado **30 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
1760 kJ / 423 Kcal

Grasas: **30,8 g** Proteínas: **20,8 g**
Carbohidratos: **11,4 g**

INGREDIENTES

2 porciones

- 200 g** panceta de cerdo en finas lonchas (o minute steaks)
- sal, pimienta recién molida
- 1** cebolla
- 80 g** col puntiaguda (o col china) (2-3 hojas)
- 3 cucharadas** Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi
- 1 cucharada** azúcar
- 1** salsa Worcester (o salsa de ostras)
- 2,5 cucharadas** sésamo blanco
- 1 cucharada** aceite vegetal

PREPARACIÓN

Pasos 1

Cortar la carne de cerdo en trozos del tamaño de un bocado y salpimentar.

Pasos 2

Pelar la cebolla y cortarla en aros finos de unos 8 mm. Lavar la col puntiaguda, secar y cortar en trozos de 3-4 cm.

Pasos 3

Mezclar el cerdo y la cebolla con la [Kikkoman Salsa Kimchi Chilli picante](#), el azúcar, la salsa Worcester y el sésamo blanco, y marinar durante unos 20 minutos.

Pasos 4

Calentar el aceite en una sartén y freír la mezcla de cerdo y cebolla. Cuando el cerdo esté cocido, añadir la col puntiaguda, freír hasta que esté blanda y servir. El arroz acompaña perfectamente a este plato.