KIKKOMAN

Tallarines con panceta de cerdo salteada

Tiempo total **35 Mins.** **20 Mins.** Tiempo de preparación **15 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
3.637 kJ / 867 Kcal

Grasas: **48,8 g** Proteínas: **48,6 g**
Carbohidratos: **54,3 g**

INGREDIENTES

2 porciones

250 g	de panceta de cerdo endados
1	cebolla morada en tiras
75 g	de tirabeques cortados en mitades diagonalmente
0,5 manojo	manojo de cebolletas finamente picadas
1	diente de ajo finamente picado
15 g	de jengibre fresco finamente picado
1	guindilla pequeña finamente picada
200 g	de tallarines ramen
5 cucharadas	de aceite para freír
0,5	zumo de media naranja
5 cucharadas	Kikkoman Salsa Teriyaki con sésamo tostado para wok
2 cucharadas	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
1 cucharada	Kikkoman aceite de Sésamo Toastado

Para el adorno del plato:

1 cucharada	de ralladura de naranja
1	cebolla tierna finamente picada
1 cucharada	de semillas de sésamo tostado
175 g	de repollo kimchi

PREPARACIÓN

Pasos 1

Hierve agua en un wok. Agrega la panceta de cerdo, cuece durante unos 10 minutos, retira y escurre la panceta de cerdo sobre papel de cocina.

Pasos 2

Calienta 1 cucharada de aceite en el wok, Fríe la panceta de cerdo hasta que esté crujiente, retira y escurre.

Pasos 3

Agrega 1 cucharada de aceite al wok, agrega la cebolla y los tirabeques y Fríe. Agrega las cebollas tiernas y rehoga. Retira todo y reserva.

Pasos 4

Agrega el ajo, el jengibre y el chile al wok con el aceite restante y Fríe. Agrega la panceta de cerdo y las verduras.

Pasos 5

Agrega el zumo de naranja, la salsa teriyaki Kikkoman, la salsa de soja Kikkoman y el aceite de sésamo Kikkoman. Agrega los tallarines y Fríe brevemente.

Pasos 6

Cubre el platillo con la ralladura de naranja, la cebolla tierna y las semillas de sésamo y sirve con

(precocinado) el repollo kimchi.