KIKKOMAN

Yakiniku – Entrecot al estilo Yakiniku

Tiempo total **45 Mins.** **45 Mins.** Tiempo de preparación

Información nutricional (por porción)
1.281 kJ / 306 Kcal

Grasas: **12,7 g** Proteínas: **29,2 g**
Carbohidratos: **19,4 g**

INGREDIENTES

4 porciones

500 g	entrecot
200 g	cebolla
10	shiitake
1	pimiento rojo
1	pimiento amarillo
5,5	espárragos verdes
	un poco de aceite

Condimento

4 cucharadas	compota de manzana
3 cucharadas	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
4 cucharadas	Kikkoman Salsa de Soja dulce
1 cucharada	cebolla tierna picada fina
0,5 cucharadita	ajo molido
2 cucharaditas	sésamo tostado
0,5 cucharadita	aceite de sésamo

PREPARACIÓN

Pasos 1

Cortar el trozo del entrecot (de unos 2 cm de ancho) de forma oblicua en lonchas finas de 5-6 mm. Pelar las cebollas, partirlas por la mitad y cortarlas en rodajas finas de 7-8 mm Limpiar los shiitake y cortar por la mitad. Limpiar también los pimientos, partir por la mitad, quitarles las pepitas y cortarlos. Pelar la mitad inferior de los espárragos, escaldarlos y luego cortarlos en trozos de unos 3 cm.

Pasos 2

Para el condimento, mezclar bien todos los ingredientes en un cuenco y dejar reposar. Calentar aceite en una sartén antiadherente y sofreír a fuego fuerte las verduras. Después colocarlas en un plato y reservar manteniendo el calor. Volver a calentar la sartén y sin añadir aceite, dorar las lonchas del entrecot por ambos lados a fuego fuerte. A continuación, añadir las verduras y el condimento, y remover temperatura alta, para que se mezclen bien todo.