

BULGOGI

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

para el salteado

Cebolla: 1/2

Morròn rojo: 1/2

Semillas de sésamo: 1 Cucharada

Arroz blanco:

Zanahoria: 1

Cebolla de verdeo: 1

Aceite de sésamo: 1 Cucharada

para la marinada

Bola de lomo: 600 g

Salsa de soja: 5 Cucharadas

Dientes de ajo: 2

Pera rallada: 1/2

Azúcar Negra: 2 Cucharadas

Jengibre: 1 Cucharadita

Preparación de la Receta

- Cortar la carne en *fetas* finitas y colocarla en un bol
- Realizar una *marinada* añadiendo a la carne, la salsa de soja, la azúcar negra, el *jengibre* rallado, el *ajo*, y la pera rallada
- Mezclar todos los ingredientes dejar descansar durante 3hs en la heladera
- Cortar la *cebolla*, la *zanahoria* y el *morrón* rojo en juliana
- Calentar un poco de aceite en una sartén
- Incorporar la carne a fuego fuerte para sellar
- Añadir las verduras y dejar cocinar por algunos minutos
- Servir espolvoreando la *cebolla* de verdeo y las semillas de *sésamo* tostadas
- Agregar el aceite de *sésamo*.
- Acompañar con *arroz* blanco.

