# Cerdo marinado estilo Kyoto



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Radicchio**: 10 g
**Morrón Verde**: 10 g
**Albahaca**: 5 Hojas
**Rúcula**: 10 g
**Ajo**: 1/4 Diente
**Carre de cerdo**: 400 g
**Miso**: 200 g
**Aceite**: Cantidad necesaria
**Brotes de rabanitos**: 10 g
**Aceite De Oliva**: 6 cdas.
**Salsa de soja**: 2 cdas.
**Salsa de soja**: 1 cdita.
**Manzana verde**: 1/4 Unidad
**Morrón Rojo**: 10 g
**Mirin**: 3 cdas.
**Vinagre de manzana**: 2 cdas.
**Azucar**: 1 cda.

## Preparación de la Receta

### Para la marinada

### en un bol, mezclamos el miso, la salsa de soja, el mirin y el az&uacute

- Car hasta obtener una pasta sin grumos.
- Cortamos 2 trozos de carré de **cerdo** de 200 g cada uno y cubrimos con la *marinada*
- Llevamos a heladera por 12 horas.
- En una sartén, con un poco de aceite, sellamos los trozos de *cerdo* por todos sus lados, tapamos la sartén, bajamos el fuego al mínimo y cocinamos durante 7 minutos.

### Para la ensalada

### cortamos el morr&oacute

- N rojo, el *morrón* verde en juliana, la *manzana* verde en láminas y llevamos a un bol con agua fría.

## Para el aderezo

## en un bol, mezclamos &frac14

- De diente de *ajo* rallado, la salsa de soja, el *vinagre* de *manzana* y el aceite de oliva.
- En la base de un plato, colocamos radicchio, *rúcula*, *albahaca* y la juliana de morrones y la *manzana* fileteada.
- Agregamos el *cerdo*, los brotes de rabanito y, por último, el aderezo.
- Servimos.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/cerdo-marinado-estilo-kyoto**