KIKKOMAN

Sisig di maiale filippino piccante

Tempo totale **45 Min** **15 Min** Tempo di preparazione **30 Min** Tempo di cottura

INGREDIENTI

10 Porzioni

Per il piatto:

120 ml	olio vegetale
1,8 kg	coppa di maiale, tagliata a cubetti piccoli
500 g	fegato di pollo, tritato finemente
8	spicchi d'aglio, tritati finemente
300 g	cipolle, tritate finemente
30 g	peperoncino, tritato finemente
200 ml	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale a Tasso Ridotto di Sale
100 ml	aceto di riso
100 ml	succo di limone
200 g	maionese

Ingredienti aggiuntivi:

10	tortilla, tagliate in quarti e leggermente tostate in una padella asciutta (circa 600 g)
10	uova, taglia M
50 ml	olio
	Sale q.b.

Per guarnire:

	Peperoncino verde, tritato grossolanamente

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Scaldare l'olio in una padella molto grande (ad es. un wok). Aggiungere la coppa di maiale e il fegato e friggere per 8–10 minuti fino a ottenere una doratura uniforme.

Passaggio 2

Aggiungere l'aglio, la cipolla e il peperoncino e saltare per 4–5 minuti fino a quando non saranno morbidi e aromatici.

Passaggio 3

Versare la Salsa di Soia Kikkoman, l'aceto e il succo di limone. Quindi cuocere a fuoco basso per 15 minuti per far amalgamare i sapori. Togliere la padella dal fuoco e incorporare la maionese fino ad ottenere una consistenza cremosa.

Passaggio 4

Nel frattempo, scaldare l'olio in una padella grande o su una piastra. Rompere le uova una alla volta e friggere per 3–4 minuti. Condire le uova fritte con il sale.

Passaggio 5

Disporre le uova fritte e il peperoncino verde sopra la carne calda e servire con le tortillas.