KIKKOMAN

Tacos ripieni di maiale e cipolle sottaceto

Tempo totale **750 Min**

INGREDIENTI

10 Porzioni

Carne:

2 kg	di spalla di maiale
100 ml	di succo di ananas
300 ml	di succo d'arancia
150 ml	Salsa di Sesamo Kikkoman
60 g	di spicchi d'aglio
1 cucchiaio	di cumino in polvere
1 cucchiaio	di paprica dolce
1 cucchiaino	di pepe nero, appena macinato

Cipolla sott'aceto:

1 kg	di cipolla rossa
150 ml	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
150 ml	di aceto di riso
250 ml	di acqua
250 g	di zucchero di canna
1 cucchiaino	di semi di coriandolo
1	mazzetto di coriandolo fresco

Tacos:

20	pezzi di tacos di grano (piccole tortillas morbide)
150 g	di panna acida
100 g	di anacardi tostati
300 ml	Salsa di Sesamo Kikkoman
200 g	di cheddar grattugiato
200 g	di coriandolo fresco

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Carne: tagliare il maiale a striscioline sottili. Mescolare gli altri ingredienti in una grande ciotola, aggiungere la carne e marinare per almeno 12 ore.

Cipolle sott'aceto: tagliare le cipolle ad anelli sottili. Mescolare acqua e zucchero in una ciotola, quindi aggiungere l'aceto, la salsa di soia Kikkoman, i semi di coriandolo e il coriandolo fresco. Marinare il tutto per almeno 1 ora.

Tacos: rosolare il maiale su entrambi i lati. Riscaldare quindi ciascuno dei tacos.

Per servire: servire i tacos con il maiale cotto, le cipolle sottaceto, la Salsa al sesamo Kikkoman, cheddar, noci, panna acida e coriandolo fresco.