



Ssam coreano de bulgogi de ternera estilo asiático

con pepino en mayonesa picante

Street food coreano

Preparación en 15'

Preparation time : 15 min.



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/es-ES/recipes/ssam-coreano-de-bulgogi-de-ternera-estilo-asiatico-79>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Colador, Bol, Bol grande, Sartén

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Filete de ternera (gramo(s))	250	500	750
Cebolleta (unidad(es))	1	2	3
Salsa asiática (pouch(es))	1	2	3
Aceite de sésamo (unidad(es))	1	2	3
Pepino (unidad(es))	1	2	3
Chili seco en escamas (sobre(s))	1	2	3
Mayonesa (sobre(s))	3	6	9
Cogollos de lechuga (gramo(s))	220	440	660
Sal y pimienta (pizca(s))	1	1	1
Aceite de oliva (cucharada(s))	3	6	9
Vinagre (cucharada(s))	1	2	3

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Valor energético (kJ)	2177 kJ
Valor energético (kcal)	520 kcal
Grasas	43.4 g
de las cuales saturadas	8 g
Carbohidratos	21.4 g
de los cuales azúcares	11.7 g
Fibra	6.3 g
Proteínas	31.2 g
Sodio	1.05 mg

Allergens

Soja, Puede contener trazas de alérgenos, Gluten, Trigo, Huevo, Sésamo

Always check the product labels for allergen information.



3, 2, 1, ¡a cocinar!

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta!

- Corta la **ternera** en tiras finas de 1 cm.
- Pela la **cebolleta** y separa la parte verde. Corta ambas partes en tiras finas.
- En un bol, agrega la **salsa asiática**, la parte blanca de la **cebolleta**, el **aceite de sésamo**, la **ternera**, un chorrito de **aceite**, **sal** y **pimienta** Remueve.
- Reserva en la nevera hasta el paso 3.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



Carne al fuego

- Retira la base de los **cogollos** y separa las hojas más grandes.
- Pica finamente el corazón de los cogollos de **lechuga**.
- En el bol con la **salsa**, agrega la **lechuga** picada y el **pepino**, una vez esté bien escurrido.
- En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Cuando esté bien caliente, agrega la **ternera** con **cebolleta** y cocina 2-3 min, hasta que se dore.



¡Al salseo!

- Retira los extremos del **pepino** y rállalo.
- Colócalo en un colador, añade **sal** y ejerce presión para retirar el exceso de **agua**.
- En un bol grande, mezcla el **chili seco** al gusto, la **mayonesa**, el **vinagre**, **sal** y **pimienta** al gusto.



¡A la mesa!

- Coloca los **cogollos** de **lechuga**, el **pepino** con **salsa** y la **ternera** en platos.
- Agrega al gusto sobre los **cogollos** de **lechuga** el **pepino** con **salsa** y la **ternera** y acaba con la parte verde de la **cebolleta**.

Enjoy your meal!