



RECETA DE BUTADON DE CERDO Y ARROZ

1 LO PRIMERO

Pon un **cazo con agua a hervir**. **Corta la lombarda** y el repollo en finas láminas. Ralla o corta la zanahoria en láminas finas.

2 BUTARROZ

Añade el **arroz al agua hirviendo** y **cuece durante 18 minutos**. Una vez listo cuele y reserva.

3 AL FUEGO

Pon una sartén a fuego medio con **un chorrito de aceite**. Una vez caliente, añade la **lombarda, el repollo y la zanahoria** y **saltea durante 5-6 minutos** hasta que empiece a estar tierno.

4 JAPÓN EN UN TAZÓN

Mientras, ve **preparando tu salsa teriyaki**. **Mezcla la salsa de soja, el mirín y el sake** en un pequeño cuenco.

5 CASI LISTO

Sin retirar la verdura de la sartén, **añade la carne y mezcla todo bien durante 2-3 minutos**. Una vez **hecha la carne, añade la salsa y carameliza durante 1-2 minutos** integrando todo bien. Retira del fuego.

6 A DISFRUTAR

Pica los ajos tiernos. Una vez esté el arroz, emplata junto con el cerdo y las verduras. **Decora con el sésamo y los ajos tiernos**.

Et voilà, bon appétit!