

Pan Bao de rabo de toro laqueado con salsa de kimchee y hierbabuena

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 4 unidades de pan bao
- 120 gr. de rabo de toro deshuesado previamente cocinado.
- Salsa: 60gr. de mahonesa japonesa, 20 gr. de kimchee y 15 gr. de salsa hoisin.
- 20 gr. de micromezclum
- 15 gr. de rabanito.
- 15 gr. de pepino
- 10 gr. de hierbabuena

/ Preparación

Para el pan

Se cuecen los panes en una vaporera durante 5 minutos.

Para el rabo de toro

El rabo de toro se calienta y se reserva.

Para las verduras

Se cortan los rabanitos y el pepino muy finitos.

Para las salsas

Se mezclan las tres salsas.

Emplatado

Se abre el pan bao y por orden se coloca: el rabo de toro, la salsa, el micromezclum y los rabanitos y el pepino. Por último se añade la hierbabuena para darle frescura.