Bulgogi

Cocina: Coreana | Dificultad: Fácil | Tiempo: 20 min + marinado | Porciones: 4

Ingredientes

- 500 g ternera en láminas finas
- Pera coreana rallada
- Salsa de soja
- Azúcar moreno
- Ajo
- Jengibre
- Aceite de sésamo
- Cebolleta
- Sésamo

Preparacion

1. Mezclar la marinada con pera, soja, azúcar, ajo, jengibre y sésamo.
2. Marinar la carne mínimo 2h (mejor toda la noche).
3. Asar a fuego muy fuerte en sartén o parrilla.
4. No mover la carne hasta que caramelice.
5. Servir con arroz, ssam (lechuga) y ssamjang.