

Lombo de porco com salada de papaia e molho ponzu yuzu

Tempo total **20 Mins.** 10 Mins. Tempo de preparação 10 Mins. Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)

1.670 kJ / 400 kcal

Gorduras totais: **20 g** Proteína: **32 g**

Hidratos de carbono: **12 g**

INGREDIENTES

2 Porções

240 g	de lombo de porco, fatiado
60 g	de queijo brie
200 g	de papaia
60 g	de rúcula
40 ml	<u>Kikkoman Molho de Soja Ponzu Yuzu</u>

PREPARAÇÃO

Passo 1

240 g de lombo de porco, fatiado - **60 g** de queijo brie

Espalme as fatias de lombo de porco, coloque um pouco de brie dentro, dobre para formar um rolinho e prenda com palitos.

Passo 2

Grelhe os rolos de porco durante 3-4 minutos de cada lado num grelhador ou numa frigideira.

Passo 3

200 g de papaia - **60 g** de rúcula - **40 ml** Kikkoman Molho de Soja Ponzu Yuzu

Corte a papaia em cubos e misture com a rúcula. Regue a salada com o molho Kikkoman Ponzu Yuzu. Sirva os rolos de carne de porco por cima da salada.