

## Llaminera amb sèsam i salsa de soja

Un altre plat d'aquells que t'ensenyen a fer els amics: en Toni i la Criss tenen molta tirada a la cuina japonesa i a plats d'influència asiàtica, i aquest està molt bo i es fa en un moment. Bon profit, culinaris!



**Racions:** 4

**Taula d'ingredients:**

600 g llaminera de porc (filet de porc)

farina de blat de moro

sèsam torrat

salsa de soja

oli d'oliva suau (o de gira-sol)

**Passos d'elaboració:**

PAS 1 / Netejar la carn de nervis i greixos si cal. Tallar a medallons d'aproximadament un centímetre de gruix i després fer a bastonets de mida similar PAS 2 / Posar en un bol i cobrir amb salsa de soja. Afegir sèsam torrat i remenar. Guardar a la nevera entre una i dues hores. Quanta més estona hi sigui, més concentrat quedarà el gust PAS 3 / Retirar la carn de la soja i sense escórrer massa, passar per un plat amb farina de blat de moro i més sèsam torrat. Arrebossar bé PAS 4 / Fregir en abundant oli ben calent fins a daurar. Retirar i treure l'excés d'oli deixant sobre paper de cuina

**Classificació per temps:** Baix

**Classificació per preu:** Barat

**Classificació per dificultat:** Fàcil

---

**URL d'origen:** <http://culinaris.tv/receptes/llaminera-amb-s%C3%A8sam-i-salsa-de-soja>