

# Pan bao con iceberg y secreto ibérico

🕒 45 minutos

👤 Fácil

👥 4 personas

## ✓ INGREDIENTES

- 1 Packs de Iceberg
- 1 Packs de Zanahoria rallada
- 250 g de secreto ibérico
- Salsa teriyaki
- Sal
- Cayena triturada
- 8 panes bao
- 1 pepino
- 1 cebolleta
- 50 g de rabanitos
- Cilantro fresco
- Aceite de oliva
- Semillas de sésamo



1 Corta la pieza de secreto ibérico en tiras y colócalas en un bol con unas cucharadas de salsa teriyaki, una pizca de sal y de cayena triturada. Remueve para que se impregne y deja reposar en la nevera durante media hora.



2 Coloca los panes bao en una vaporera. Coloca la vaporera sobre una olla con agua hirviendo y deja cocer los panes durante unos 8 minutos.



3 Mientras tanto, dispón la lechuga iceberg, la zanahoria en un bol y añade un poco de pepino en cubos pequeños, la cebolleta en trozos, los rabanitos en tiras y el cilantro picado. Remueve hasta integrar.



4 Añade las tiras de secreto ibérico en una sartén con aceite de oliva a fuego alto y cocina por ambos lados.



5 En una tabla dispón unos panes bao y rellénalos con la ensalada. Añade unas tiras de secreto ibérico y unas semillas de sésamo.

## Productos de esta receta



Pack de Iceberg  
Pack de Zanahoria rallada

