KIKKOMAN

Caldo de setas con alcachofa y acedera

Tiempo total **60 Mins.** **30 Mins.** Tiempo de preparación **10 Mins.** Tiempo de cocción **20 Mins.** tiempo de espera

INGREDIENTES

10 porciones

Para el tupinambo:

1,5 kg	de tupinambo, pelado y troceado de forma irregular
100 ml	de aceite de oliva
20 g	de ajo prensado
10 g	de tomillo
20 g	de sal

Para el caldo de setas:

1 kg	de setas silvestres variadas, limpias
200 g	de chalotas, cortadas en láminas finas
1 l	de caldo de setas silvestres
200 ml	Kikkoman Salsa a base de Salsa de Soja y Aceite De Sésamo, Para Ensalada De Pescado Estilo Poke

Para la tempura de acedera:

10	hojas de acedera
100 g	de preparado para tempura
	Aceite vegetal neutro para freír
20 g	de shichimi togarashi (mezcla de especias japonesa)
20 g	de hierbas silvestres

PREPARACIÓN

Pasos 1

Precaliente el horno a 200 °C (con ventilador).

Pasos 2

Mezcle el tupinambo con el aceite, el tomillo, el ajo y la sal, y áselo en una bandeja de horno durante 20–25 minutos.

Pasos 3

Mientras tanto, saltee las setas y las chalotas en una sartén con aceite a fuego fuerte durante 2–3 minutos. Añada el caldo de setas. Lleve a ebullición e incorpore la Kikkoman salsa Poke.

Pasos 4

Prepare la masa de tempura siguiendo las instrucciones del paquete. Sumerja las hojas de acedera y fríalas en abundante aceite a unos 170 °C hasta que queden crujientes. Sazone con el togarashi.

Pasos 5

Para servir, disponga las setas silvestres con abundante caldo en platos hondos. Coloque el tupinambo por encima y termine con la tempura de acedera y las hierbas silvestres como guarnición.