KIKKOMAN

Cazuela de calabaza con pasta y nori

Tiempo total **60 Mins.** **20 Mins.** Tiempo de preparación **40 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
1.641 kJ / 392 Kcal

Grasas: **30,3 g** Proteínas: **33,2 g**
Carbohidratos: **66,4 g**

INGREDIENTES

2 porciones

Pasta:

120 g	de pasta corta, por ejemplo, penne o fideos de codo pequeños

Salsa:

120 g	de calabaza de Hokkaido
300 ml	de leche
10 g	de pasta de curry amarillo
40 g	de mantequilla
25 g	de harina de trigo
50 ml	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
75 g	de queso cheddar
50 g	de queso mozzarella duro

Guarnición:

1	hoja de nori
1 cucharadita	de semillas de sésamo negro
1 cucharadita	de cilantro

PREPARACIÓN

Pasos 1

120 g de pasta corta, por ejemplo, penne o fideos de codo pequeños
Cocine la pasta siguiendo las instrucciones del empaque.

Pasos 2

Salsa

120 g de calabaza de Hokkaido - **300 ml** de leche - **10 g** de pasta de curry amarillo - **40 g** de mantequilla - **25 g** de harina de trigo - **50 ml** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **75 g** de queso cheddar - **50 g** de queso mozzarella duro
Ralle la calabaza con un rallador grueso, mézclela con la leche y la pasta de curry y cuézala durante 5 minutos.
Derrita la mantequilla en una sartén y añada la harina. Sofría a fuego lento durante 2 minutos, removiendo con frecuencia. Incorpore la leche y la calabaza y mezcle enérgicamente hasta que los ingredientes se hayan combinado.
Añada la Salsa de Soja Kikkoman y el queso cheddar y mozzarella rallados. Mezcle y caliente hasta que los quesos se fundan.

Pasos 3

Guarnición:

1 hoja de nori - **1 cucharadita** de semillas de sésamo negro - **1 cucharadita** de cilantro
Mezcle la salsa del paso 2 con la pasta, colóquela en una fuente de horno y hornéela durante unos 20 minutos a 200 °C hasta que dore.
Triture el nori. Sirva en porciones en un plato y decore con el nori triturado, las semillas de sésamo

negro y el cilantro.