

Ensalada de remolacha asada con ricotta

Tiempo total **60 Mins.** 10 Mins. Tiempo de preparación **50 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)

1.260 kJ / 300 Kcal

Grasas: **14 g** Proteínas: **10 g**

Carbohidratos: **32,0 g**

INGREDIENTES

2 porciones

360 g de remolacha
20 g de jengibre encurtido
1 diente de ajo
20 ml Kikkoman Salsa a base de Salsa de Soja y Aceite De Sésamo, Para Ensalada De Pescado Estilo Poke
10 g de miel
100 g de ricotta
2 puñado de rúcula
2 puñado de espinacas
1 cucharada de semillas de sésamo negro
Unas hojas de menta para decorar

PREPARACIÓN

Pasos 1

360 g de remolacha

Lave la remolacha, envuélvala en papel de aluminio y áselo durante 45–50 minutos en una barbacoa hasta que esté tierna, o en el horno a 180–200 °C.

Pasos 2

20 g de jengibre encurtido - **1** diente de ajo - **20 ml** Kikkoman Salsa a base de Salsa de Soja y Aceite De Sésamo, Para Ensalada De Pescado Estilo Poke -

10 g de miel

Pique finamente el jengibre y el ajo y mézclelos con la Salsa para Poke Bowl Kikkoman y la miel hasta obtener un aliño.

Pasos 3

100 g de ricotta - **2 puñado** de rúcula - **2 puñado** de espinacas - **1 cucharada** de semillas de sésamo negro - Unas hojas de menta para decorar
Corte la remolacha asada en gajos y colóquelos en el plato. Rompa la ricotta en pequeños trozos y añádalos, luego distribuya la rúcula y las espinacas. Rocíe con el aliño, termine con las hojas de menta y espolvoree las semillas de sésamo.