

Estofado de patatas y kalamata con queso raclette

Tiempo total **50 Mins.** 10 Mins. Tiempo de preparación 40 Mins. Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
1.885 kJ / 450 Kcal

Grasas: **30 g** Proteínas: **14 g**
Carbohidratos: **32 g**

INGREDIENTES

2 porciones

300 g de patatas pequeñas
2 de aceite
cucharadas
1 cebolla finamente picada
2 dientes de ajo picados
70 g de aceitunas kalamata deshuesadas y partidas por la mitad
350 ml de caldo de verduras
3 ramitas de tomillo fresco
1 de orégano seco
cucharadita
4 Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón
cucharadas Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki para Marinados
4 Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki para Marinados
cucharadas de queso raclette en lonchas
150 g
2 rodaja rebanadas de pan duro

PREPARACIÓN

Pasos 1

300 g de patatas pequeñas - **2 cucharadas** de aceite - **1** cebolla finamente picada - **2** dientes de ajo picados - **70 g** de aceitunas kalamata deshuesadas y partidas por la mitad - **350 ml** de caldo de verduras - **3** ramitas de tomillo fresco - **1 cucharadita** de orégano seco - **4 cucharadas** Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón **4 cucharadas** Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki para Marinados
Caliente el aceite en una sartén a fuego directo. Sofría la cebolla y el ajo picados hasta que se ablanden. Añada las patatas y cocínelas hasta que comiencen a dorarse ligeramente. Agregue el caldo de verduras e incorpore el tomillo y el orégano picados. Sazone con el Ponzu Limón Kikkoman y la Marinada Teriyaki Kikkoman. Reduzca el fuego y cocine a fuego lento durante 25-30 minutos, hasta que las patatas estén tiernas. Añada las aceitunas kalamata y deje que se calienten durante 4-5 minutos.

Pasos 2

150 g de queso raclette en lonchas - **2 rodaja** rebanadas de pan duro
En los últimos 2 minutos de cocción, añada las rebanadas de pan a la sartén y cúbralas con el queso raclette. Deje que el queso se funda durante 3-4 minutos y sírvalo.