Flores de calabacín con tomates teriyaki

INGREDIENTES

10 porciones

Para las flores de calabacín:

600 g	de flores de calabacín (30 piezas de 20 g)
300 g	de hummus
200 g	de mezcla para masa para tempura
1 l	de aceite para freír
	Sal marina
	Guindilla en polvo

Para la mezcla de tomate:

200 g	de cebollas rojas cortadas en tiras finas
10 g	de ajo cortado en tiras finas
500 g	de garbanzos cocidos
2 kg	de tomates mixtos, cortados en trozos pequeños
300 ml	Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki para Marinados
50 g	de mostaza
50 g	de miel
200 ml	de aceite de oliva, y un poco más para freír
10 g	de hojas de albahaca
10 g	de cilantro
50 g	de piñones tostados

PREPARACIÓN

Pasos 1

Rompa los estambres del interior de las flores de calabacín. Con una manga pastelera, rellene cada flor con unos 10 g de hummus. Prepare la masa de tempura siguiendo las instrucciones del paquete. Caliente la freidora a 175 °C, sumerja las flores en la masa y fríalas hasta que se doren. Escúrralas y sazónelas con sal marina y guindilla en polvo.

Pasos 2

Sofría la cebolla y el ajo con los garbanzos y un poco de aceite de oliva en una sartén a fuego medio durante 1-2 minutos. Añada los tomates a los garbanzos calientes y remuévalos suavemente para que se integren. Bata la Marinada Teriyaki Kikkoman, la mostaza, la miel y el aceite de oliva hasta obtener una vinagreta y viértala sobre los tomates.

Pasos 3

Distribuya la mezcla de tomate teriyaki en los platos, adorne con la albahaca y el cilantro, finalmente, coloque encima de cada uno tres flores horneadas y los piñones tostados.