KIKKOMAN

Halušky con trucha, almendras y pimientos

Tiempo total **31 Mins.** **31 Mins.** Tiempo de cocción

INGREDIENTES

10 porciones

Para el halušky:

1,13 kg	de patatas peladas
375 kg	de harina de trigo tipo 405
3,75 g	de sal
100 g	de huevo entero

Para la salsa:

80 g	de mantequilla clarificada
300 g	de cebollas blancas peladas y cortadas en tiras
400 g	de pimientos rojos cortados en tiras
250 g	de guisantes listos para cocer
500 ml	Kikkoman Salsa para Woks - Teriyaki
1,2 kg	de filetes de trucha cortados en dados

Adicionales:

30 g	de almendras laminadas tostadas
10 g	de cebollino picado fino

PREPARACIÓN

Pasos 1

Ralle finamente las patatas, escurra el agua y mézclelas con la harina y la sal. Bata e incorpore los huevos.

Pasos 2

Ponga el agua a hervir en una cacerola grande. Pase la mezcla por un haluškár o una spaetzlera (como alternativa puede usar un colador grande o un pasapurés), presione encima del agua hirviendo y cocine durante aproximadamente 1 minuto. Los halušky están hechos cuando flotan en la superficie. Sáquelos del agua y póngalos en un bol hasta que los necesite.

Pasos 3

Derrita la mantequilla clarificada en una sartén y fría las tiras de cebolla durante 3 minutos hasta que se doren. Añada los pimientos rojos y los guisantes y sofríalos 2 minutos más. Desglase con la Salsa Wok Teriyaki Kikkoman, añada los trozos de trucha y sofríalos durante otros 2 minutos.

Pasos 4

Divida el halušky entre los platos y vierta por encima la salsa de trucha. Sirva coronado con las almendras laminadas y el cebollino.