

Kumpir con setas maitake y ensalada de col lombarda

Tiempo total **120 Mins.** 52 Mins. Tiempo de preparación **8 Mins.** Tiempo de cocción **60 Mins.** tiempo de espera

INGREDIENTES

10 porciones

Para la crema de guisantes:

- 600 g** de guisantes cocidos congelados
- 100 g** de mantequilla de anacardos
- 20 g** de pasta de wasabi
- 50 ml** de zumo de lima
- 10 g** de ralladura de lima
- 5 g** de ajo en polvo
- 10 g** de sal

Para la ensalada de col lombarda:

- 400 g** de col lombarda, cortada en juliana fina
- 100 ml** [Kikkoman Salsa Yakitori - Salsa Ideal Para el Glaseado y Marinado](#)
- 100 ml** [Kikkoman aderezo para la Preparación del arroz para sushi](#)
- 50 ml** Kikkoman Toasted Sesame Oil
- 20 g** de semillas de sésamo blanco tostadas

Para servir:

- 10** boniatos (de unos 300 g cada uno)
- 50 ml** de aceite vegetal, para freír
- 500 g** de setas maitake, desmenuzadas en trozos de bocado
- 100 ml** [Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor](#)

PREPARACIÓN

Pasos 1

Hornee los boniatos a 160°C con ventilador durante unos 60 minutos. Mientras tanto, cueza los guisantes en agua hirviendo con sal durante 4–5 minutos, hasta que estén tiernos, y páselos a un baño de agua con hielo. Reserve 200 g para decorar. Triture el resto con la mantequilla de anacardos, la pasta de wasabi, el zumo de lima, la ralladura de lima, el ajo en polvo y la sal hasta conseguir una crema suave.

Pasos 2

Para la ensalada de col lombarda, mezcle la col lombarda con Kikkoman salsa Yakitori, Kikkoman aderezo para arroz de sushi y Kikkoman aceite de sésamo, masajeándola ligeramente para que absorba bien el aliño. Incorpore las semillas de sésamo.

Pasos 3

Para las setas maitake, caliente el aceite vegetal en una sartén y saltéelas a fuego fuerte durante 2–3 minutos. Añada Kikkoman salsa Ponzu limón y continúe salteándolas durante 1 minuto más.

Pasos 4

Abra los boniatos por la mitad a lo largo, rellénelos con la crema de guisantes al wasabi y cúbralos con la ensalada de col lombarda y las setas. Sirva con los guisantes reservados y los brotes de guisante.

50 g

a Limón

de brotes de guisante