KIKKOMAN

Macarrones con queso veganos

Tiempo total **30 Mins.** **7 Mins.** Tiempo de preparación **23 Mins.** Tiempo de cocción

INGREDIENTES

10 porciones

Para la salsa:

100 ml	de aceite de girasol
150 g	de cebollas picadas
25 g	de dientes de ajo en láminas
1,5 kg	de calabaza de Hokkaido, cortada en dados (2 x 2 cm aprox.)
350 g	de anacardos
900 ml	de leche de coco
60 g	de copos de levadura
200 ml	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
25 g	de pimentón ahumado en polvo

Para la pasta:

800 g	de gomiti (macarrones de codo)

Para servir:

50 g	de cebollino picado fino

PREPARACIÓN

Pasos 1

Caliente el aceite en una sartén. Sofría la cebolla durante unos 2 minutos. Añada el ajo y sofríalo durante 1 minuto aproximadamente. Incorpore los dados de calabaza, los anacardos, la leche de coco, los copos de levadura, la Salsa de Soja Kikkoman y el pimentón en polvo. Tape y cocine a fuego medio durante unos 15 minutos hasta que la calabaza esté bien cocida. Triture durante al menos 4 minutos hasta que la salsa esté suave y sedosa.

Pasos 2

Cueza la pasta durante unos 5 minutos y añádala a la salsa caliente y cocida.

Pasos 3

Sirva los macarrones en un plato y espolvoréelos con el cebollino finamente picado.