

Patata asada a las brasas con salsa de pimiento rojo

Tiempo total **60 Mins.** 10 Mins. Tiempo de preparación **50 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)

1.420 kJ / 340 Kcal

Grasas: **14 g** Proteínas: **9 g**

Carbohidratos: **42 g**

INGREDIENTES

2 porciones

400 g	de patatas
30 ml	de aceite de colza
2	pimientos rojos
2	dientes de ajo picados
20 ml	<u>Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada</u>
10 ml	de zumo de limón
120 g	de garbanzos cocidos
	Unas hojas de cilantro o perejil enteras

PREPARACIÓN

Pasos 1

400 g de patatas - **30 ml** de aceite de colza
Rocíe las patatas con el aceite de colza, envuélvalas en papel de aluminio y entiérrelas entre las brasas de la hoguera durante unos 40 minutos.

Pasos 2

2 pimientos rojos
Ase los pimientos sobre el fuego, páselos a un recipiente, cúbralos herméticamente y deje reposar 10 minutos antes de pelarlos.

Pasos 3

2 dientes de ajo picados - **20 ml** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **10 ml** de zumo de limón - **120 g** de garbanzos cocidos - Unas hojas de cilantro o perejil enteras
Pique finamente los pimientos asados y mézclelos con el ajo picado, la Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman y el zumo de limón.
Incorpore los garbanzos y aplástelos ligeramente con un tenedor. Abra las patatas asadas, machaque suavemente el interior y cúbralas con la salsa. Decore con las hojas de cilantro o perejil.