

Pom Pom Blanc con ensalada de aguacate y espárragos

Tiempo total **60 Mins.** 24 Mins. Tiempo de preparación **6 Mins.** Tiempo de cocción **30 Mins.** tiempo de espera

INGREDIENTES

10 porciones

Para las setas:

500 g	de setas Pom Pom Blanc
200 ml	de leche entera
5 g	de ajo en polvo
5 g	de cebolla en polvo
10 g	de sal ahumada
300 g	<u>Kikkoman Salsa de Sésamo</u>
200 g	de harina de trigo
200 g	de huevo entero batido
300 g	<u>Kikkoman Panko – Japanese style crispy bread crumbs</u>
1 l	de mantequilla clarificada

Para el ketchup de remolacha:

500 g	de remolacha cocida, cortada en trozos grandes
100 ml	<u>Kikkoman Teriyaki Glaze</u>
50 ml	<u>Kikkoman Salsa dulce estilo Mirin para Cocinar</u>

Para la ensalada:

300 g	de espárragos verdes, cortados en trozos del tamaño de un bocado
200 g	de tirabeques, cortados en trozos del tamaño de un bocado
200 g	de edamame congelado
300 g	de pulpa de aguacate, cortada en trozos grandes
150 g	de escarola rizada,

PREPARACIÓN

Pasos 1

Para las setas, mezcle la leche con el ajo y la cebolla en polvo, la sal ahumada y la Kikkoman salsa de sésamo. Deje marinar las setas en la mezcla durante unos 60 minutos.

Pasos 2

Mientras tanto, para preparar el ketchup, triture la remolacha con Kikkoman Teriyaki Glaze y Kikkoman Mirin-Style Condimento de cocina dulce hasta conseguir una mezcla homogénea.

Pasos 3

Para la ensalada, cueza los espárragos y los tirabeques en agua hirviendo con sal durante aproximadamente 1 minuto. Enfríelos en agua con hielo para cortar la cocción y mantener un color vivo. Mézclelos con el edamame, el aguacate, la escarola rizada y las hojas de menta. Aliñe con Kikkoman salsa de sésamo.

Pasos 4

Saque las setas de la marinada, enharínelas ligeramente, páselas por el huevo batido y cúbralas con Kikkoman panko.

Pasos 5

Caliente la mantequilla clarificada a 160 °C y fría las setas durante unos 5 minutos, hasta que adquieran un tono dorado y una textura crujiente.

50 g lavada y con las hojas
200 ml separadas
de hojas de menta
Kikkoman Salsa de
Sésamo

Para servir:
20 g de brotes de shiso

Pasos 6

Para servir, disponga el Pom Pom Blanc caliente sobre la ensalada de aguacate y espárragos, añada un poco de ketchup de remolacha por encima y finalice con brotes de shiso.