

Rollitos de hojaldre rellenos de setas teriyaki

Tiempo total **30 Mins.** 10 Mins. Tiempo de preparación 20 Mins. Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)

1.800 kJ / 430 Kcal

Grasas: **28 g** Proteínas: **8 g**

Carbohidratos: **35 g**

INGREDIENTES

2 porciones

200 g	de setas
60 g	de cebolla
20 ml	de aceite de colza
40 ml	<u>Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki para Marinados</u>
200 g	de hojaldre
1	yema de huevo para pincelar
60 g	de mayonesa
2	de eneldo fresco picado
cucharadas	

PREPARACIÓN

Pasos 1

200 g de setas - **60 g** de cebolla - **20 ml** de aceite de colza - **40 ml** Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki para Marinados

Corte las setas y la cebolla en láminas y saltéelas en el aceite de colza. Añada la Marinada Teriyaki Kikkoman y cocine hasta que la mayor parte del líquido se haya evaporado.

Pasos 2

200 g de hojaldre - **1** yema de huevo para pincelar
Extienda la masa de hojaldre, distribuya el relleno sobre ella y enrolle formando cilindros. Corte en porciones más pequeñas y pincélelas con la yema de huevo. Hornee a 200 °C durante 15–18 minutos, hasta que estén doradas.

Pasos 3

60 g de mayonesa - **2 cucharadas** de eneldo fresco picado
Combine la mayonesa con el eneldo picado y preséntela como dip para los rollos de hojaldre.