

Samosas con patata y guisantes

Tiempo total **50 Mins.** 15 Mins. Tiempo de preparación **40 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2.830 kJ / 680 Kcal

Grasas: **40,5 g** Proteínas: **14,5 g**
Carbohidratos: **61 g**

INGREDIENTES

2 porciones

100 g de patatas harinosas
1 zanahoria pequeña
1 cebolla pequeña
1 de aceite vegetal
cucharadita
3 Kikkoman Salsa de Soja
cucharadas naturalmente
fermentada
1 de zumo de limón
cucharadita
70 g de guisantes congelados
Unas hojas de cilantro (o perejil de hoja plana)
2 pellizcos de copos de guindilla (o ½ cucharadita de Salsa picante de Guindilla para Kimchi Kikkoman)
2 pellizcos de cilantro molido
2 pellizcos de comino molido
2 pellizcos de cúrcuma molida
275 g de refrigerada masa de hojaldre (se puede sustituir por base refrigerada para quiche o tarta)
1 yema de huevo
Para espolvorear:
1 cucharada de semillas de sésamo
1 cucharada de copos de guindilla

PREPARACIÓN

Pasos 1

100 g de patatas harinosas - **1** zanahoria pequeña - **1** cebolla pequeña - **1 cucharadita** de aceite vegetal - **3 cucharadas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **1 cucharadita** de zumo de limón

Pele las patatas y la zanahoria, lávelas y córtelas en dados pequeños junto con la cebolla. Fría todo en el aceite caliente. Desglase con la Salsa de Soja Kikkoman, unas 3 cucharadas de agua y el zumo de limón. Cueza a fuego medio, sin tapar, durante unos 10 minutos, removiendo con regularidad.

Pasos 2

70 g de guisantes congelados - Unas hojas de cilantro (o perejil de hoja plana) - **2 pellizcos** de copos de guindilla (o ½ cucharadita de Salsa picante de Guindilla para Kimchi Kikkoman) - **2 pellizcos** de cilantro molido - **2 pellizcos** de comino molido - **2 pellizcos** de cúrcuma molida
Añada los guisantes y cocine durante unos 5 minutos más, hasta que el líquido se haya evaporado. Pique finamente las hojas de cilantro, incorpórelas y sazone el relleno con las especias.

Pasos 3

Para espolvorear:

275 g de refrigerada masa de hojaldre (se puede sustituir por base refrigerada para quiche o tarta) - **1** yema de huevo - **1 cucharada** de semillas de sésamo - **1 cucharada** de copos de guindilla
Precaliente el horno a 200 °C y forre una bandeja de horno con papel vegetal. Extienda la masa de hojaldre y córtela en 15 cuadrados del mismo tamaño (según el tipo de masa). Coloque

aproximadamente 1 cucharadita rasa de relleno en el centro de cada cuadrado. Doble cada uno formando un pequeño triángulo. Variante: corte 4 círculos de unos 12 cm de diámetro y divídalos por la mitad. Forme otros 2 círculos con la masa sobrante y divídalos también. Dé forma de cono a cada mitad de círculo, rellene con aproximadamente 1 cucharadita rasa de relleno y selle bien el borde superior. Distribuya las samosas sobre la bandeja de horno. Bata la yema de huevo y pincélelas con ella. Espolvoree con las semillas de sésamo y los copos de guindilla, y hornee en el horno precalentado durante unos 20 minutos, hasta que estén doradas. Las samosas son deliciosas tanto calientes como frías.