KIKKOMAN

Saquitos de calabaza teriyaki con crema de colmenillas

Tiempo total **120 Mins.** **67 Mins.** Tiempo de preparación **33 Mins.** Tiempo de cocción **20 Mins.** tiempo de espera

INGREDIENTES

10 porciones

Para los saquitos de calabaza:

1 kg	de calabaza Butternut, pelada
100 g	de chalotas, cortadas en láminas finas
30 g	de ajo prensado
30 g	de jengibre, pelado y rallado
100 g	de mantequilla
200 ml	de caldo vegetal
50 ml	Kikkoman Salsa De Soja con menos sal naturalmente fermentada
50 ml	Kikkoman Teriyaki Glaze

Para la salsa cremosa:

50 ml	de aceite vegetal
500 g	de colmenillas, preparadas
100 g	de chalotas, finamente picadas
200 ml	de caldo de setas
100 ml	Kikkoman Salsa para Sushi Sin Gluten
500 ml	de nata para montar

Adicionales:

50 ml	de aceite vegetal
300 g	de cavolo nero, preparado
50 ml	Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón
30 g	de semillas de calabaza,

PREPARACIÓN

Pasos 1

Para preparar los saquitos de calabaza, corte con una mandolina la parte estrecha de la calabaza Butternut en láminas de alrededor de 1 mm de grosor y forme discos de unos 10 cm de diámetro. Escalde durante unos segundos en abundante agua hirviendo con sal. Quite las semillas de la parte más ancha y trocee la pulpa de manera irregular.

Pasos 2

Saltee la calabaza troceada con las chalotas, el ajo, el jengibre y la mantequilla en una sartén a fuego medio durante 2–3 minutos. Añada el caldo vegetal y la Kikkoman salsa de soja con menos sal naturalmente fermentada. Deje cocer a fuego lento durante unos 20 minutos, hasta que el líquido se haya reducido por completo. Triture con una batidora hasta obtener una textura homogénea.

Pasos 3

Deje que el puré se enfríe ligeramente y páselo a una manga pastelera. Deposite aproximadamente ½ cucharadita de puré sobre cada lámina de calabaza y dóblela por la mitad para formar pequeños saquitos. Pincele con un poco de Kikkoman Teriyaki Glaze y presione para sellarlos.

Pasos 4

Colóquelos en una bandeja de horno ligeramente engrasada y caliéntelos en el horno a 120 °C (con ventilador) durante 3–4 minutos.

	picadas
20 g	de acedera, seleccionada

Pasos 5

Para la salsa cremosa de colmenillas, caliente el aceite en una sartén. Saltee las colmenillas y las chalotas picadas durante 2–3 minutos. Desglase con el caldo de setas, añada la Kikkoman salsa para sushi y deje reducir a la mitad. Incorpore la nata y lleve de nuevo a ebullición.

Pasos 6

Para el cavolo nero, caliente el aceite en una sartén. Saltee la col durante 2–3 minutos y sazone con Kikkoman salsa ponzu limón.

Pasos 7

Disponga el cavolo nero junto con la crema de colmenillas y los saquitos de calabaza. Sirva con las semillas de calabaza y la acedera como guarnición.