

# 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.

**20 g**

picadas  
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.