KIKKOMAN

Albóndigas de boniato con salsa de setas

Tiempo total **55 Mins.** **15 Mins.** Tiempo de preparación **40 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
4.354 kJ / 1.040 Kcal

Grasas: **51 g** Proteínas: **25 g**
Carbohidratos: **122 g**

INGREDIENTES

2 porciones

600 g	de boniatos
65 g	de harina de trigo
3 cucharadas	de fécula de patata
1	huevo
0,5 cucharadita	de sal

Salsa de champiñones:

1 cucharada	de mantequilla
500 g	de champiñones (mitad blancos, mitad marrones)
4	chalotas
2	dientes de ajo
1 cucharada	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
1 cucharadita	de pimienta
250 ml	de nata para montar
0,5 manojo	de perejil

PREPARACIÓN

Pasos 1

600 g de boniatos
Precaliente el horno a 190 grados Celsius. Lave, pele y corte los boniatos en trozos más pequeños. Colóquelos en una bandeja de horno y hornéelos durante unos 25 minutos hasta que estén tiernos. Déjelos enfriar y páselos por un pasapurés.

Pasos 2

65 g de harina de trigo - **3 cucharadas** de fécula de patata - **1** huevo - **0,5 cucharadita** de sal
Vierta el puré de boniato, la harina de trigo, la fécula de patata, la sal y el huevo en un bol. Amase la masa hasta que quede bien combinada y, seguidamente, dele forma de rollitos. Corte los rollos en forma de albóndigas. Después, cocine las bolas de masa por tandas en agua con sal durante 3 minutos desde el momento en que flotan en la superficie.

Pasos 3

1 cucharada de mantequilla - **500 g** de champiñones (mitad blancos, mitad marrones) - **4** chalotas - **2** dientes de ajo - **1 cucharada** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **1 cucharadita** de pimienta - **250 ml** de nata para montar - **0,5 manojo** de perejil
Lave y corte los champiñones en láminas, pique las chalotas en bastoncitos y machaque el ajo. Saltee las chalotas en mantequilla hasta que estén transparentes y, luego, añada las setas y el ajo. Fríalos hasta que se doren. Sazone con Salsa de Soja Kikkoman y pimienta. Vierta la nata, añada el perejil picado y lleve a ebullición. Sirva la salsa sobre las albóndigas y decore con hojas de perejil.