KIKKOMAN

Berenjena salteada con tomates deshidratados

Tiempo total **20 Mins.** **12 Mins.** Tiempo de preparación **8 Mins.** Tiempo de cocción **10 Mins.** Tiempo de reposo

Información nutricional (por porción)
795 kJ / 190 Kcal

Grasas: **22 g** Proteínas: **5 g**
Carbohidratos: **18 g**

INGREDIENTES

2 porciones

250 g	de berenjena
1 cucharadita	de sal
50 ml	de aceite vegetal
60 g	de cebolla morada, cortada en gajos finos
2	dientes de ajo, finamente picados
100 g	de tallos de apio, cortados en trozos de 2 cm
60 g	de tomates secos en aceite
60 g	de tomates cherry amarillos
30 ml	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
1 pellizco	pizca de pimienta negra

Para la decoración:

2 cucharadas	de albahaca fresca
1 cucharada	de semillas de sésamo tostado

PREPARACIÓN

Pasos 1

250 g de berenjen - **1 cucharadita** de sal - **30 ml** de aceite vegetal
Corte la berenjena en dados de 3 x 3 cm y espolvoree con la sal. Déjela reposar durante 10 minutos y, luego, séquela con papel de cocina para eliminar el exceso de humedad. Caliente un wok con el aceite y fría la berenjena durante 4-5 minutos, hasta que esté dorada. Pase a un bol y resérvela.

Pasos 2

20 ml de aceite vegetal - **60 g** de cebolla morada, cortada en gajos finos - **2** dientes de ajo, finamente picados - **100 g** de tallos de apio, cortados en trozos de 2 cm
En el mismo wok, caliente el aceite y agregue la cebolla, el ajo y el apio. Saltee todo junto durante 1-2 minutos.

Pasos 3

60 g de tomates secos en aceite - **60 g** de tomates cherry amarillos - **30 ml** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **1 pellizco** de pimienta negra - **2 cucharadas** de albahaca fresca - **1 cucharada** toasted sesame seeds
Escurra los tomates secos y córtelos en tiras. Añádalos al wok del paso 2 junto con los tomates cherry y la berenjena cocinada. Condimente con la Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman y saltee durante 1-2 minutos. Añada la pimienta negra y mezcle bien. Decore con la albahaca y las semillas de sésamo.