KIKKOMAN

Bocaditos de tortilla de marisco

Tiempo total **40 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación **30 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
1.629 kJ / 392 Kcal

Grasas: **20 g** Proteínas: **28 g**
Carbohidratos: **21 g**

INGREDIENTES

4 porciones

3 cucharadas	de aceite vegetal
400 g	de dados de patata precocida
200 g	de pimientos multicolores cortados en dados
1	cebolla finamente picada
1	diente de ajo machacado
250 g	de marisco descongelado
150 g	de edamame sin cáscara
8	huevos
60 ml	Kikkoman Salsa De Soja con menos sal naturalmente fermentada
0,5 cucharadita	de pimentón dulce en polvo
	Pimienta recién molida
2 cucharadas	de perejil fresco picado

PREPARACIÓN

Pasos 1

3 cucharadas de aceite vegetal - **400 g** de dados de patata precocida - **200 g** de pimientos multicolores cortados en dados - **1** cebolla finamente picada - **1** diente de ajo machacado - **250 g** de marisco descongelado - **150 g** de edamame sin cáscara
Caliente el aceite a fuego fuerte en una sartén (de unos 26 cm de diámetro aproximadamente) y fría el resto de los ingredientes durante unos 3 minutos.

Pasos 2

8 huevos - **60 ml** Kikkoman Salsa De Soja con menos sal naturalmente fermentada - **0,5 cucharadita** de pimentón dulce en polvo - Pimienta recién molida
Mezcle los ingredientes, viértalos sobre la mezcla de verduras y marisco, tape y deje cuajar a fuego lento durante 20-30 minutos.

Pasos 3

2 cucharadas de perejil fresco picado
Corte la tortilla de marisco ya fría en trozos pequeños, espolvoréela con perejil y llévela para actividades al aire libre como un picnic.