

# Bolas de mijo en salsa de curry picante

Tiempo total **30 Mins.** 30 Mins. Tiempo de preparación

Información nutricional (por porción)

**1360 kJ / 325 Kcal**

## INGREDIENTES

4 porciones

**Bolas:**

**100 g** de mijo  
**8** tomates secos en aceite  
con hierbas

**0,5 manojo** de perejil  
**3** ramas de albahaca

**Salsa:**

**1** cebolla mediana

**1** guindilla

**2** de aceite de colza

**cucharadas**

**2** de pasta roja de curry

**cucharadas**

**700 g** de salsa de tomate

**150 ml** de leche de coco  
Kikkoman Ponzu -  
Aderezo con Salsa de  
Soja y Vinagre, con Sabor  
a Limón

## PREPARACIÓN

### Pasos 1

Pon el mijo en una olla y vierte 220 ml de agua. Tapa con la olla y cocina a fuego lento durante aproximadamente 12 minutos. Mientras tanto, pica el perejil y la albahaca.

### Pasos 2

Mezcla el mijo caliente con la guindilla y fríelo en aceite junto con la pasta de curry. Mezcla el mijo caliente con los tomates secos y después incorpora las hierbas y dejalo enfriar.

### Pasos 3

Pica la cebolla y el chile, fríe en aceite junto con la salsa de curry. Agrega el puré de tomate y hierva a fuego lento durante 10 minutos. Mezcla con la leche de coco y la [salsa de soja con limón Ponzu](#).

### Pasos 4

Forma pequeñas bolas con la mezcla de mijo y sirve caliente con la salsa de curry.