KIKKOMAN

# Brochetas de tsukune de pavo

Tiempo total **50 Mins.** **20 Mins.** Tiempo de preparación **30 Mins.** Tiempo de marinado

Información nutricional (por porción)
**992 kJ / 237 Kcal**

Grasas: **7,2 g** Proteínas: **26,7 g**
Carbohidratos: **15,5 g**

## INGREDIENTES

**4 porciones**

| | |
|---|---|
| **500 g** | de carne picada de muslos de pavo |
| **2 cucharadas** | Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada |
| **3** | cebolletas picadas finas |
| **1 cucharadita** | de jengibre picado fino o rallado |
| **2** | dientes de ajo prensados |
| **2,5 cucharadas** | de almidón |

**Para el glaseado de soja:**

| | |
|---|---|
| **50 ml** | Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada |
| **50 ml** | de mirin |
| **25 ml** | de sake (o jerez seco) |
| **25 ml** | de agua |
| **2 cucharaditas** | de azúcar moreno |

**Para decorar:**

| | |
|---|---|
| | Cebolletas picadas finas |
| | Aceite vegetal para engrasar |
| | Además, necesitará 12 brochetas de madera medianas |

## PREPARACIÓN

**Pasos 1**

Humedecer las brochetas en agua fría durante al menos 30 minutos para que no se quemen en la parrilla.

**Pasos 2**

Mezclar en una sartén los ingredientes para el glaseado de soja y reducir a fuego medio durante 10 minutos hasta que quede la mitad de su volumen. Dejar enfriar a temperatura ambiente.

**Pasos 3**

Entre tanto, poner en un cuenco grande los ingredientes de las tsukune. Mezclar bien con las manos limpias hasta que todo se haya mezclado uniformemente. Formar aproximadamente unas 24 bolitas. Poner a enfriar durante 30 minutos para que queden firmes.

**Pasos 4**

Precalentar la parrilla a fuego fuerte. Ensartar dos o tres albóndigas en cada brocheta (en función de lo grandes que sean) y colocarlas sobre una bandeja de horno aceitada.

**Pasos 5**

Pasar las brochetas por la parrilla durante 10-15 minutos, girando cada dos minutos y untándolas abundantemente con el glaseado hasta que estén cocinadas y doradas. Antes de servir, espolvorear

con la cebolleta.