KIKKOMAN

Brochetas de verduras

Tiempo total **20 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación **10 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
192 kJ / 45 Kcal

Grasas: **1,6 g** Proteínas: **1,2 g**
Carbohidratos: **6,7 g**

INGREDIENTES

6 porciones

8	pimientos del padrón / pimientos (o espárragos verdes)
80 g	setas shiitake
80 g	calabacín (o puerro)
1 cucharada	aceite vegetal
6 cucharadas	Kikkoman Salsa Yakitori - Salsa Ideal Para el Glaseado y Marinado
o	
4 cucharadas	Kikkoman Salsa de Soja dulce
o Salsa para brochetas de verdura:	
3 cucharadas	vino blanco dulce
1 cucharadita	azúcar
3,5 cucharadas	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
1 cucharadita	cebolla en polvo
0,5 cucharadita	ajo en polvo

PREPARACIÓN

Pasos 1

Lavar los pimientos y quitar el tallo. Limpiar las setas shiitake y cortar la parte de unión con la raíz. Lavar el calabacín, quitar el final y cortarlo en rodajas de aprox. 1 cm de grosor. Ensartar las verduras en las brochetas.

Pasos 2

Calentar aceite vegetal en una sartén y cocinar las brochetas de verdura a fuego medio aprox. 3 minutos con tapa. Girar la brocheta y cocinar aprox. 3 minutos. Colocar las brochetas en un plato y reservar manteniendo el calor.

Pasos 3

Escurrir el aceite restante de la sartén. Añadir y calentar la Salsa Yakitori (o Salsa de soja dulce).

Pasos 4

Untar la brocheta con la salsa y servir.