

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 Kikkoman Salsa Yakitori -
cucharadas Salsa Ideal Para el
Glaseado y Marinado
0
4 Kikkoman Salsa de Soja
cucharadas dulce
o Salsa para brochetas de verdura:
3 vino blanco dulce
cucharadas
1 azúcar
cucharadita
3,5 Kikkoman Salsa de Soja
cucharadas naturalmente
fermentada
1 cebolla en polvo
cucharadita
0,5 ajo en polvo
cucharadita

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

Ecurrir 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.