

Calzone con cerdo chipotle y queso

Tiempo total **180 Mins.** **60 Mins.** Tiempo de preparación **90 Mins.** Tiempo de cocción **30 Mins.** Tiempo de marinado

Información nutricional (por porción)

5.746 kJ / 1.373 Kcal

Grasas: **83 g** Proteínas: **61 g**

Carbohidratos: **93 g**

INGREDIENTES

2 porciones

300 g	de solomillo de cerdo
90 ml	<u>Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki para Marinados</u>
1	de orégano seco
cucharadita	
1	ramita de romero
1	ramita de tomillo
50 ml	de aceite para freír
1 pellizco	de sal
1 pellizco	de pimienta
300 g	de masa para pizza
3	de passata de tomate
cucharadas	
3	<u>Kikkoman Salsa Estilo Japonés con Sabor a Teriyaki Barbacoa y con Miel</u>
150 g	de queso mozzarella rallado
1 cucharada	de chipotle picado
3	de albahaca
3	de aceite de oliva
cucharadas	

PREPARACIÓN

Pasos 1

300 g de solomillo de cerdo - **90 ml** Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki para Marinados - **1 cucharadita** de orégano seco - **1** ramita de romero - **1** ramita de tomillo - **50 ml** de aceite para freír - **1 pellizco** de sal - **1 pellizco** de pimienta

Corte el cerdo en tiras. Sazone con Teriyaki Kikkoman, orégano, sal, pimienta y hierbas picadas y deje marinar durante al menos 30 minutos. Pasado este tiempo, fríe la carne en una sartén con aceite.

Pasos 2

3 cucharadas de passata de tomate - **3 cucharadas** Kikkoman Salsa Estilo Japonés con Sabor a Teriyaki Barbacoa y con Miel - **1 cucharada** de chipotle picado Mezcle la passata de tomate, la Salsa Barbacoa Teriyaki con miel Kikkoman y el chipotle.

Pasos 3

300 g de masa para pizza - **150 g** de queso mozzarella rallado - **3** hojas de albahaca - **3 cucharadas** de aceite de oliva Extienda la masa para pizza. Cúbrala con la salsa del paso 2 y espolvoréela con el queso. Añada las tiras de cerdo y las hojas de albahaca. Dele forma de calzone. Doble los bordes y rocíe con aceite de oliva.

Pasos 4

Hornee en una olla de hierro fundido o en el horno durante aproximadamente 20-30 minutos (210°C).

hasta que se dore.