KIKKOMAN

Crema de berenjena asada y ricotta

Tiempo total **35 Mins.** **5 Mins.** Tiempo de preparación **30 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
774 kJ / 185 Kcal

Grasas: **9,3 g** Proteínas: **8,2 g**
Carbohidratos: **21,2 g**

INGREDIENTES

3 porciones

400 g	de berenjena
100 g	de ricotta
20 ml	de aceite de oliva
60 g	de tomates secos
30 ml	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
20 g	de mostaza integral
	Zumo de ½ limón
	Eneldo fresco para decorar

PREPARACIÓN

Pasos 1

Lave la berenjena, córtela por la mitad a lo largo y haga unos cortes en la pulpa. Rocíe con el aceite de oliva y hornéela en el horno precalentado a 180 °C durante unos 30 minutos.

Pasos 2

Deje enfriar la berenjena asada, retire la piel y pique finamente la pulpa.

Pasos 3

Combine la pulpa de berenjena con la ricotta, la mostaza de grano entero y los tomates secos troceados.

Pasos 4

Sazone con la Kikkoman salsa de soja y el zumo de limón, y mezcle hasta obtener una crema homogénea. Decore con eneldo fresco y sirva con tostadas crujientes.