KIKKOMAN

Crema de calabaza Hokkaido y queso cottage

Tiempo total **25 Mins.** **5 Mins.** Tiempo de preparación **20 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
788 kJ / 188 Kcal

Grasas: **12,7 g** Proteínas: **8,6 g**
Carbohidratos: **11,5 g**

INGREDIENTES

4 porciones

300 g	de calabaza Hokkaido
200 g	de queso cottage
30 ml	de aceite de oliva
30 ml	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
20 ml	de zumo de limón
0,5 cucharadita	de jengibre fresco rallado
0,33 cucharadita	de nuez moscada molida
30 g	de almendras laminadas tostadas
	Perejil fresco para decorar

PREPARACIÓN

Pasos 1

Corte la calabaza en gajos, rocíela con el aceite de oliva y ásela a 180 °C durante unos 20 minutos. Déjela enfriar.

Pasos 2

Coloque el queso cottage, el jengibre rallado, el zumo de limón las láminas de almendra tostadas y la nuez moscada en un robot de cocina. Añada un poco de ralladura de limón al gusto.

Pasos 3

Añada la calabaza asada, sazone con la Kikkoman salsa de soja naturalmente fermentada y triture hasta obtener una textura homogénea.

Pasos 4

Transfiera el untable a un plato y decore con perejil fresco antes de servir.