

Crema de espárragos verdes con panko crujiente

Tiempo total **30 Mins.** 15 Mins. Tiempo de preparación **15 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2.050 kJ / 490 Kcal

Grasas: **30 g** Proteínas: **13 g**
Carbohidratos: **31 g**

INGREDIENTES

2 porciones

500 g de espárragos verdes
200 g de patatas
1 cebolla
1 diente de ajo
2,5 de aceite de oliva
cucharadas
2 cucharaditas de mantequilla
as
600 ml de agua
2 [Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu \(Salsa de Soja\)](#)
cucharadas
1 de vinagre balsámico
cucharadita
1 [Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada](#)
cucharadita
20 g [Kikkoman Panko - Pan rallado crujiente estilo japonés](#)
10 g de queso parmesano rallado
0,5 de pimienta negra
cucharadita
70 ml de nata para montar
1 cucharada de cebolleta picada

PREPARACIÓN

Pasos 1

500 g de espárragos verdes - **200 g** de patatas - **1** cebolla - **1** diente de ajo - **1 cucharada** de aceite de oliva - **1 cucharadita** de mantequilla
Lave los espárragos y elimine la parte leñosa. Corte las puntas de tres espárragos y resérvelas; trocee el resto en piezas de aproximadamente 1 cm. Pele las patatas y córtelas en dados pequeños. Pique finamente la cebolla y el ajo. Caliente el aceite de oliva y la mantequilla en una olla de fondo grueso. Añada la cebolla, el ajo, las patatas y los espárragos en rodajas. Sofría todo junto durante 1 minuto.

Pasos 2

600 ml de agua - **2 cucharadas** [Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu \(Salsa de Soja\)](#)
Disuelva el Kikkoman preparado para sopa de fideos Ramen concentrado - sabor a Shoyu (salsa de soja) en el agua caliente y mezcle bien. Vierta la preparación en la olla del paso 1 y deje cocer a fuego suave durante unos 10 minutos.

Pasos 3

1 cucharada de aceite de oliva - **1 cucharadita** de vinagre balsámico - **1 cucharadita** [Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada](#)
Mientras la sopa se cuece, prepare las puntas de espárrago reservadas en el paso 1. Córtelas a lo largo en tiras finas. En un cuenco pequeño, mezcle el aceite de oliva, el vinagre balsámico y Kikkoman salsa de soja naturalmente fermentada. Incorpore las tiras de espárrago y déjelas marinar durante 10 minutos.

Pasos 4

0,5 cucharada de aceite de oliva - **1 cucharadita** de mantequilla - **20 g Kikkoman Panko - Pan rallado crujiente estilo japonés** - **10 g Parmesan, finely grated**

Caliente el aceite de oliva y la mantequilla en una sartén. Añada Kikkoman Panko - pan rallado crujiente estilo japonés y fríalo durante 2–3 minutos hasta que esté dorado. Páselo a un cuenco, incorpore el parmesano rallado y mezcle bien.

Pasos 5

0,5 cucharadita de pimienta negra - **70 ml** de nata para montar - **1 cucharada** de cebolleta picada
Procese la sopa hasta que quede suave y añada la pimienta negra al gusto. Agregue la nata, guardando 1 cucharada para decorar. Vierta la crema en dos cuencos y complete con la nata reservada, los espárragos marinados del paso 3 y la cebolleta picada. Acompañe con el topping crujiente de Kikkoman Panko - pan rallado crujiente estilo japonés.