

Crema de pimiento rojo, guindilla y feta

Tiempo total **40 Mins.** 5 Mins. Tiempo de preparación **25 Mins.** Tiempo de cocción **10 Mins.** Tiempo de reposo

Información nutricional (por porción)
866 kJ / 207 Kcal

Grasas: **17,3 g** Proteínas: **7,7 g**
Carbohidratos: **5,2 g**

INGREDIENTES

4 porciones

| | |
|-------------------|---|
| 1 | pimiento rojo |
| 200 g | de queso feta |
| 30 ml | <u>Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada</u> |
| 30 ml | de aceite de oliva |
| 20 ml | de zumo de limón |
| 2 | dientes de ajo |
| 1 pellizco | de copos de guindilla |

PREPARACIÓN

Pasos 1

Rocíe el pimiento rojo con el aceite de oliva y áselo a 210 °C durante unos 25 minutos, hasta que la piel comience a dorarse.

Pasos 2

Pase el pimiento a un cuenco, cúbralo con un plato y déjelo reposar durante 10 minutos. De este modo se generará vapor, lo que facilitará pelarlo. Córtelo por la mitad, elimine las semillas y retire la piel.

Pasos 3

Ponga el feta, el ajo, el zumo de limón y el pimiento asado en un procesador de alimentos. Añada la Kikkoman salsa de soja naturalmente fermentada y mezcle hasta que quede una crema lisa.

Pasos 4

Sirva decorado con copos de guindilla, como dip para verduras o como untable para pan.