KIKKOMAN

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	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
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.