KIKKOMAN

Dip cremoso de boniato con salsa de soja

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

Información nutricional (por porción)
516 kJ / 123 Kcal

Grasas: **2,7 g** Proteínas: **1,7 g**
Carbohidratos: **20,8 g**

INGREDIENTES

4 porciones

200 g	boniato
60 ml	vino blanco de preferencia
160 ml	agua mineral
2 cucharadas	azúcar moreno
2 cucharadas	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
0,5 cucharadita	cayena
1 cucharadita	aceite de sésamo
3 cucharadas	nata agria (o nata fresca)

PREPARACIÓN

Pasos 1

Lavar los boniatos, cortarlos en rodajas de unos 1,5 cm de grosor y colocarlas sobre un plato una junto a otra. Cubrir con film transparente y cocinar en el microondas durante 3-4 minutos a 600 vatios.

Pasos 2

Sacar el plato, dejar enfriar los boniatos aún cubiertos con el film, pelarlos y cortarlos en dados grandes.

Pasos 3

En un cazo pequeño, llevar a ebullición el vino blanco, el agua mineral y el azúcar moreno. Cuando se disuelva el azúcar, añadir la salsa de soja y dejar enfriar.

Pasos 4

Poner los dados de boniato, el aderezo cocinado, la cayena y el aceite de sésamo en una picadora y triturar.

Pasos 5

Poco antes de servir, poner la nata agria (o fresca) en un cuenco o vaso, colocar sobre esta el dip de boniato y servir.