KIKKOMAN

Dumplings de pan con espinacas y salsa de seta

Tiempo total **45 Mins.** **20 Mins.** Tiempo de preparación **25 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
3.273 kJ / 783 Kcal

Grasas: **55 g** Proteínas: **30 g**
Carbohidratos: **59 g**

INGREDIENTES

2 porciones

Dumplings de pan:

10 g	de mantequilla
180 g	de espinacas tiernas finamente picadas
40 g	de cebolla finamente picada
60 ml	de leche
1,5 cucharada	Kikkoman Salsa De Soja con menos sal naturalmente fermentada
0,33 cucharadita	de pimienta negra recién molida
0,25 cucharadita	de nuez moscada
150 g	de panecillos del día anterior, cortados en dados
15 g	de queso Grana Padano rallado
1,5 cucharada	Kikkoman Panko - Pan rallado crujiente estilo japonés
1	huevo

Salsa de setas:

150 g	de champiñones
15 g	de mantequilla
60 g	de cebolla finamente picada
100 ml	de nata para montar
1	diente de ajo machacado
1,5 cucharada	Kikkoman Salsa De Soja con menos sal

PREPARACIÓN

Pasos 1

10 g de mantequilla - **180 g** de espinacas tiernas finamente picadas - **40 g** de cebolla finamente picada - **60 ml** de leche - **1,5 cucharada** Kikkoman Salsa De Soja con menos sal naturalmente fermentada - **0,33 cucharadita** de pimienta negra recién molida - **0,25 cucharadita** de nuez moscada - **150 g** de panecillos del día anterior, cortados en dados - **15 g** de queso Grana Padano rallado - **1,5 cucharada** Kikkoman Panko - Pan rallado crujiente estilo japonés - **1** huevo

Derrita la mantequilla en una sartén, añada las espinacas y saltéelas hasta que se ablanden; páselas después a un plato. En la misma sartén, sofría la cebolla hasta que quede transparente y añada la leche, la Salsa de Soja con menos sal Naturalmente Fermentada Kikkoman, la pimienta y la nuez moscada. Caliente suavemente. Vierta la mezcla sobre los dados de pan y agregue las espinacas, el queso, el Panko Kikkoman y el huevo. Mezcle hasta obtener una masa y, con las manos húmedas, forme pequeños dumplings. Coloque los dumplings en agua caliente y déjelos hervir a fuego suave durante 12 minutos, asegurándose de que el agua no hierva.

Pasos 2

150 g de champiñones - **15 g** de mantequilla - **60 g** de cebolla finamente picada - **100 ml** de nata para montar - **1** diente de ajo machacado - **1,5 cucharada** Kikkoman Salsa De Soja con menos sal naturalmente fermentada - **0,33 cucharadita** de tomillo seco - **0,33 cucharadita** de pimienta negra recién molida - **1 cucharadita** de zumo de limón - **0,5 cucharadita** de ralladura de limón

	naturalmente fermentada
0,33 cucharadita	de tomillo seco
0,33 cucharadita	de pimienta negra recién molida
1 cucharadita	de zumo de limón
0,5 cucharadita	de ralladura de limón

Adicionales:

30 g	de beicon ahumado en dados
1 cucharada	de perejil picado
0,33 cucharadita	de pimienta negra recién molida

Corte las setas en láminas. Derrita la mantequilla en una sartén, añada la cebolla y sofríala hasta que quede transparente. Incorpore las setas y cocine durante unos 5 minutos, hasta que el líquido se evapore. Vierta la nata y añada el ajo, la Salsa de Soja con menos sal Naturalmente Fermentada Kikkoman, el tomillo seco, la pimienta, el zumo de limón y la ralladura de limón. Deje hervir a fuego suave hasta que la salsa espese, removiendo de vez en cuando.

Pasos 3

30 g de beicon ahumado en dados
En otra sartén, fría el beicon hasta que suelte la grasa y los dados queden crujientes.

Pasos 4

1 cucharada de perejil picado - **0,33 cucharadita** de pimienta negra recién molida
Coloque los dumplings en un plato, vierta por encima la salsa de setas y espolvoree con el beicon, el perejil y la pimienta.