

# Dumplings de papel de arroz con relleno de ramen

Tiempo total **20 Mins.** 15 Mins. Tiempo de preparación **5 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)  
**3.537 kJ / 853 Kcal**

Grasas: **67,6 g** Proteínas: **17,6 g**  
Carbohidratos: **41 g**

## INGREDIENTES

2 porciones

### Para los dumplings:

- 75 g** de fideos ramen (o fideos instantáneos)
  - 3** cebolletas
  - 2** ramitas de cilantro (o perejil de hoja plana)
  - 0,25** de pimiento rojo
  - 1,5** de semillas de sésamo
  - 1 cucharada** tostadas
  - 1,5** [Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi](#)
  - 1,5** de mayonesa
  - 1 cucharada**
  - 60 g** de queso rallado (por ejemplo, Emmental o Gouda curado)
  - 2 cucharaditas** [Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada](#)
  - 12** láminas de papel de arroz (de unos 16–18 cm de diámetro)
  - 2** [Kikkoman aceite de Sésamo Toastado](#)
- Para el dip:**
- 4,5** de mayonesa
  - 1 cucharadas**
  - 1** [Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi](#)
  - 2 cucharaditas** [Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada](#)
  - 1** ramita de cilantro (o

## PREPARACIÓN

### Pasos 1

**75 g** de fideos ramen (o fideos instantáneos) - **2** cebolletas - **2** ramitas de cilantro (o perejil de hoja plana) - **0,25** de pimiento rojo  
Cueza los fideos según las instrucciones del paquete y córtelos en trozos pequeños. Lamine las cebolletas. Pique finamente el cilantro. Corte el pimiento rojo en dados.

### Pasos 2

**1,5 cucharada** de semillas de sésamo tostadas - **1,5 cucharadita** [Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi](#) **1,5 cucharada** de mayonesa - **60 g** de queso rallado (por ejemplo, Emmental o Gouda curado) - **2 cucharaditas** [Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada](#)  
Mezcle los fideos con dos tercios de la cebolleta, el cilantro, el pimiento rojo, las semillas de sésamo, la Salsa picante de guindilla para Kimchi Kikkoman, la mayonesa, el queso y la Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman.

### Pasos 3

**12** láminas de papel de arroz (de unos 16–18 cm de diámetro)  
Moje cada lámina de papel de arroz durante unos instantes en agua fría y dispóngala sobre un paño húmedo. Coloque 1 cucharada de relleno en el centro, doble los laterales y enrolle.

### Pasos 4

**2 cucharadas** [Kikkoman aceite de Sésamo Toastado](#)

Caliente el Aceite de Sésamo Kikkoman en una sartén grande y fría los dumplings durante 4–6

**1**

perejil)  
cebolleta

minutos, hasta que estén dorados por todos los lados.

**Pasos 5**

**4,5 cucharadas** de mayonesa - **1 cucharadita** Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi - **2 cucharaditas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **1** ramita de cilantro (o perejil) - **1** cebolleta

Mezcle la mayonesa con la Salsa picante de guindilla para Kimchi Kikkoman y la Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman. Decore con el cilantro y la cebolleta, y sirva junto a los dumplings.